**Bûche aux agrumes de Menton**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/buche-aux-agrumes-de-menton-p1280251-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La crème de clémentines :  
- 3 feuilles de gélatine (6g)**  
**- 4 œufs**  
**- 60 g de sucre**  
**- 150 ml de jus de** [**clémentines**](https://recettes.de/clementine) **(1)**  
**- le zeste de 2 clémentines non traitées**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mélanger au fouet les œufs avec le sucre (je l'ai fait directement dans la casserole) jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le jus de clémentine (1) et bien mélanger.  
Mettre la casserole sur le feu et remuer sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour bien l'incorporer.  
Laisser refroidir en remuant de temps en temps.

**Le biscuit :  
- 4 œufs**  
**- 85 g de sucre**  
**- le zeste de 2 clémentines non traitées**  
**- 100 g de farine**

**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes avec le reste de sucre et les zestes de clémentine  
jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter la farine et le tiers des blancs en neige et travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter le reste des blancs à la spatule.  
Verser la pâte sur la plaque et égaliser la surface à la spatule.  
Enfourner pour 10 à 12 minutes.  
Étaler un torchon humide sur le pan de travail.  
Démouler le biscuit sur le torchon, puis rouler en laissant le papier.  
Laisser refroidir.

**Le sirop aux agrumes :  
- 200g d'eau**  
**- 100 g de sucre**  
**- 50 ml de jus d'orange**  
**- 25 ml de jus de citron**  
**- le zeste de la ½ orange**  
**- le zeste du ½ citron**  
**- Les graines d'une ½ gousse de vanille**  
**- 25 g de rhum**Mettre dans une petite casserole l'eau, le sucre, les zestes et le jus des fruits.  
Porter à ébullition et laisser réduire pour obtenir un liquide sirupeux.  
Ajouter hors du feu la vanille et le rhum.  
Laisser refroidir et réserver 70 ml de sirop pour la meringue.  
Dérouler le biscuit, l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Le tartiner de crème puis rouler en serrant un peu.  
Emballer le biscuit dans un papier cuisson.  
Mettre au frais pendant au moins 3 heures.

**La meringue italienne :  
- 2 blancs d'œuf**  
**- 70 ml de sirop aux agrumes**

Faire chauffer le sirop jusqu'à ébullition.  
Pendant ce temps commencer à monter les blancs en neige.  
Lorsque les blancs sont bien mousseux, verser le sirop en filet  
en battant à petite vitesse.  
Continuer à battre en augmentant la vitesse jusqu'à ce que la meringue soit à peine tiède  
et qu'elle forme le bec d'oiseau.  
Lorsque le gâteau s'est bien raffermi, couper chaque extrémité en biais.  
Tartiner de meringue et rayer à la fourchette (ou déposer la meringue à la poche à douille).  
Dorer la surface au chalumeau.  
Mettre au frais.