

Zeitschrift:	Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber:	Le messager suisse de Paris
Band:	4 (1958)
Heft:	12
Rubrik:	Recette : la bûche de Noël

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LA BÛCHE DE NOËL

CREME AU BEURRE

Ramollir dans une tasse 125gr de beurre fin
Le travailler avec 450gr de sucre glace
Ajouter 2 jaunes d'œufs en continuant
à travailler le mélange jusqu'à
consistance d'une
pommade
Aromatiser au Kirsch.

LEVURE

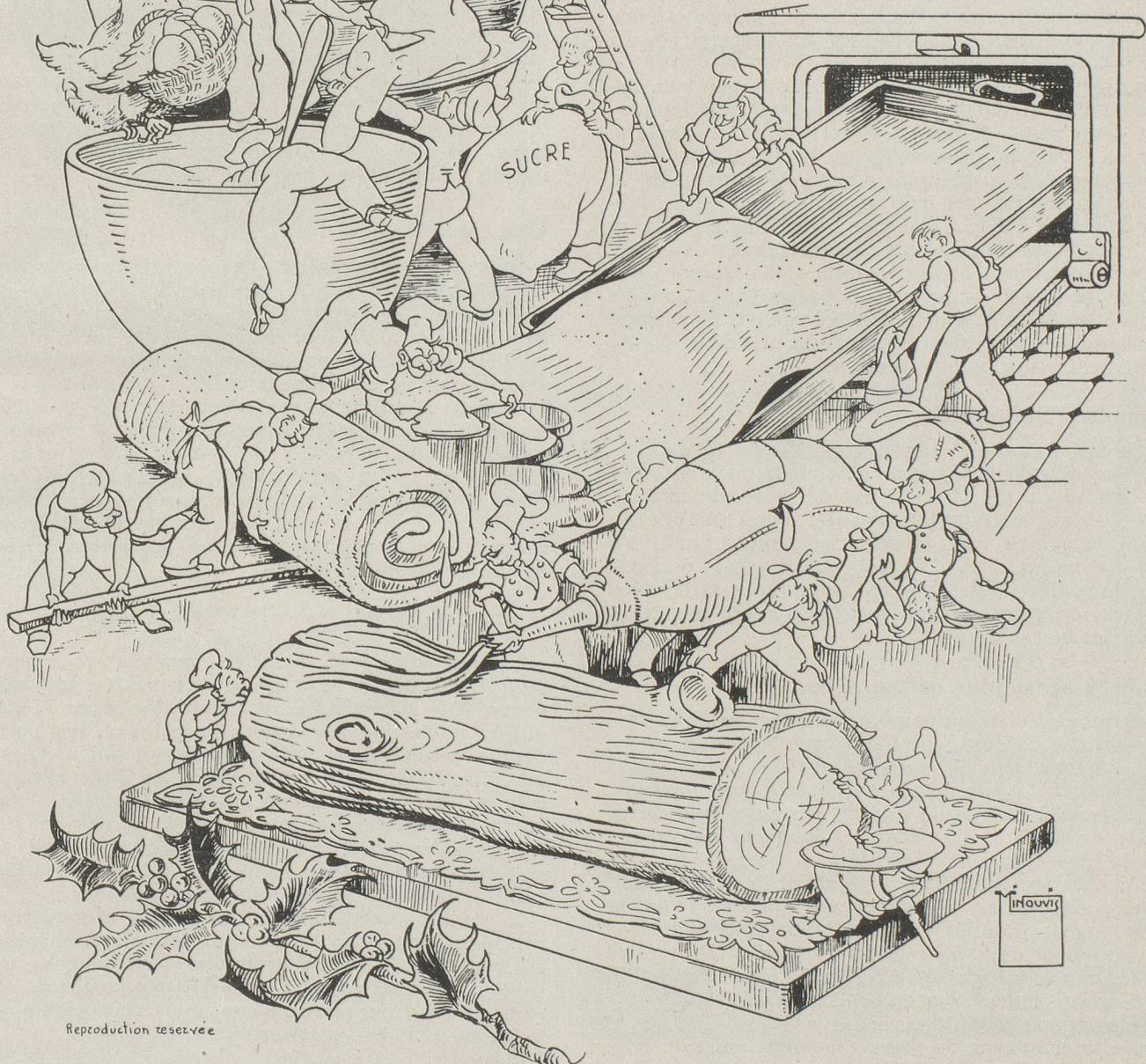
PARINE

BOULE

BOULE

Casser 2 œufs, séparer les blancs des jaunes
Mélanger 150gr de sucre, 7gr de levure et les jaunes
Couvrir le mélange avec une cuillère de bois
jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger
Incorporer 100gr de farine en travaillant la pâte
Puis ajouter les blancs d'œufs battus en neige
Couvrir jusqu'à ce que le mélange prenne
la consistance d'une mayonnaise
Verser la pâte sur une tôle crottée beurrée
Mettre au four doux 10 à 15 minutes
Laisser refroidir, démouler sur une feuille de papier
Étendre sur le biscuit la crème au beurre
Rouler le biscuit comme une simple serviette
Décocher la bûche avec le zeste de crème

Pour donner un brillant à votre bûche de Noël
Passez la vivement à four chaud.



Reproduction réservée