

**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

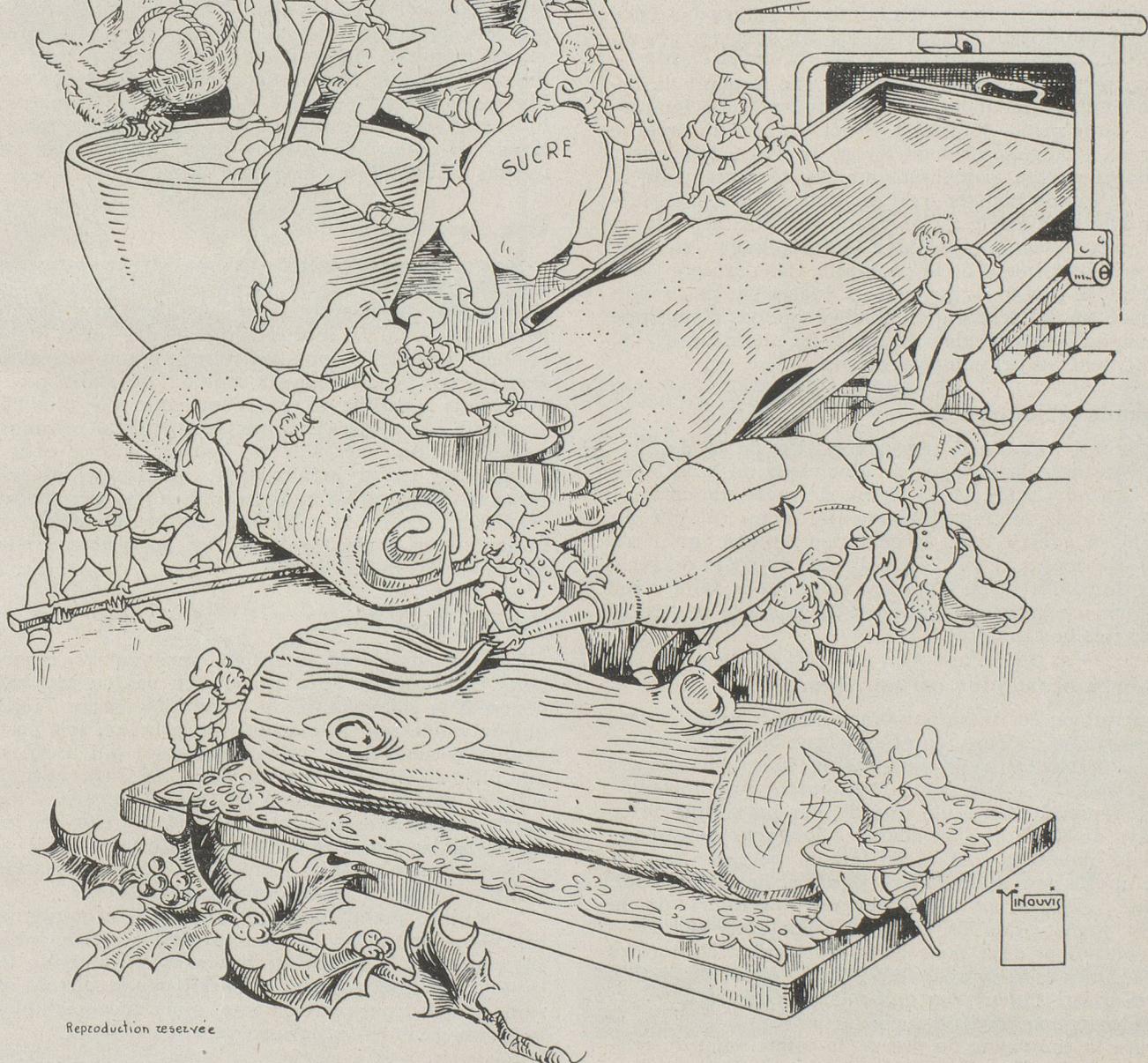
Ramollir dans une tasse 125gr de beurre fin  
Le travailler avec 450gr de sucre glace  
Ajouter 2 jaunes d'œufs en continuant  
à travailler le mélange jusqu'à  
consistance d'une pomade  
Aromatiser au Kirsch.

FARINE

## BISCUIT ROULE

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, demouler sur une feuille de papier  
Etendre 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  
Passer la vivement à four chaud.



Reproduction réservée