



# LA BÛCHE SUPER FACILE

C'est en cuisine que l'on utilise le plus d'emballages ménagers. Suivez la recette de cette bûche gourmande pour devenir un as des fourneaux... et du tri !



## LES INGRÉDIENTS



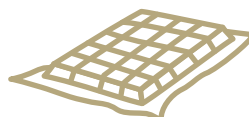
90 g de farine

90 g de sucre



4 œufs

50 g de beurre



200 g de chocolat noir

1 pot de confiture ou de crème de marron





## LES ÉTAPES



**1** Séparez les blancs des jaunes. Faites mousser les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la farine et mélangez.  
*> Sachet de farine et paquet de sucre vides dans le bac de recyclage.*



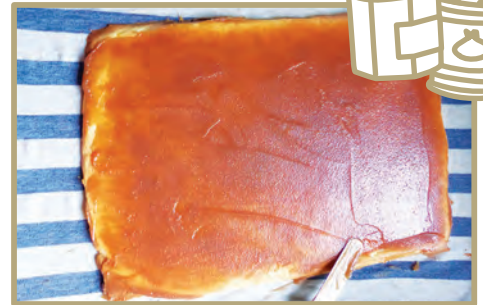
**2** Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la pâte. *> Boîte d'œufs en carton (même salie !) dans le bac de recyclage.*



**3** Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en essayant d'avoir la même épaisseur partout.



**4** Enfourez 5 à 10 minutes à 200°C. Dès que le biscuit est doré, retournez-le sur un torchon mouillé à l'eau chaude et préalablement essoré.



**5** Décollez le papier, puis étalez rapidement la crème de marron ou la confiture. Roulez le biscuit (côté court) et réservez 1h au frais dans le papier sulfurisé.

*> Option crème de marrons : boîte de conserve (même salie !) dans le bac de recyclage.*

*> Option confiture : couvercle en métal dans le bac de recyclage, bocal dans le bac de recyclage du verre.*



**6** Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Coulez-le sur la bûche et imitez l'écorce d'un arbre à l'aide d'une fourchette.

*> Papier d'emballage du chocolat et du beurre, feuille en aluminium dans le bac de recyclage.*

*> Papier sulfurisé avec les ordures ménagères.*



**7** Coupez les extrémités. Décorez avec des jouets nettoyés, un bonhomme de neige en bouchon, des zestes d'agrumes... Réservez au frais jusqu'à dégustation.

## UN GÂTEAU «(HALEUREUX)»!

Les origines de la bûche remontent à plusieurs milliers d'années ! En Europe, on plaçait une très grosse bûche dans l'âtre la veille de Noël, pouvant brûler de 1 à 12 jours. Cette offrande était censée garantir une bonne récolte l'année suivante. Le gâteau en forme de bûche est quant à lui apparu en 1870.

## ET APRÈS ?

Le recyclage des emballages permet d'économiser les ressources naturelles (pétrole, sable, minéral de fer...) et de réduire les émissions de CO<sub>2</sub>.

