

Recette de Noël

Bûche roulée au chocolat



INGRÉDIENTS



150g de farine



1 càs de pralin



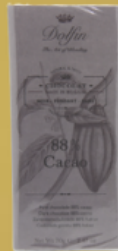
150g de
sucre



12 oeufs



25cl de
crème
liquide



2 tablettes
de chocolat



40g de
beurre

Produits à
retrouver à
la Marnière
Primeurs
Plaisir !

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes de 6 œufs. Battez au fouet les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, et homogénéisez.
2. Montez les blancs en neige, et faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les blancs au mélange des jaunes. Ajoutez le beurre fondu, et homogénéisez à nouveau délicatement.
3. Versez l'appareil sur une plaque rectangulaire et enfournez 8 à 10 min. Sortez le biscuit du four, et retournez la plaque sur un torchon propre et humide. Décollez délicatement le biscuit de la plaque, puis roulez le biscuit dans le torchon, et laissez le refroidir totalement à température ambiante.
4. Séparez les blancs des jaunes des œufs restants, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
5. Faites fondre la première tablette de chocolat. Versez le chocolat fondu sur les jaunes en remuant énergiquement jusqu'à complète homogénéisation. Ajoutez les blancs en 3 fois, délicatement, et réservez le mélange au frais 1h.
6. Faites chauffer la crème dans une casserole. Quand la crème est chaude, versez-la sur le chocolat restant, préalablement cassé en morceaux. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et réservez au frais le temps de monter la bûche.
7. Déroulez le biscuit, et garnissez-le de mousse au chocolat. Roulez à nouveau le biscuit en le serrant correctement, pour former une bûche cylindrique. Coupez les deux extrémités de la bûche pour un rendu net.
8. Quand la ganache a une texture bien crémeuse, étalez-la sur toute la bûche en couche épaisse. Déposez un peu de grains de pralin en topping, et placez la bûche au frais jusqu'au service.