

L'ATELIER CRÉ'AVEA : LA BÛCHE DE NOËL

CHOCOLAT NOISETTES

Un dessert parfait pour Noël



PRÉPARATION

- Facile
- Pour 10 personnes
- Préparation | 15 min
- Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit roulé :

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 80g de farine
- 40g de poudre de noisette

Pour la ganache au chocolat :

- 250g de chocolat noir
- 250g de crème liquide
- 50g de beurre

MÉTHODE

01

Commencez par faire fondre le chocolat, au micro-ondes ou au bain marie. Parallèlement, faites chauffer la crème liquide et versez la sur le chocolat en mélangeant au fur et à mesure. Puis ajoutez le beurre en morceaux et mélanger pour le faire fondre.

Laissez refroidir et réserver au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps. La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner.

02

On passe au biscuit roulé. Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fouettez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Pour être sûr de ne pas les casser, ajoutez-les en 3 fois : d'abord une petite partie que vous allez un peu malmener pour détendre la pâte, ensuite le reste en deux fois en y allant plus doucement, toujours avec le fouet.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre de noisette tamisée. Incorporez-les délicatement avec le fouet.

Versez la pâte sur une plaque de cuisson rectangulaire, recouverte de papier cuisson. Lissez avec une spatule et enfournez 10 minutes. Surveillez la cuisson de près car elle peut être variable selon les fours sur une si courte durée. Le biscuit est cuit quand il est coloré et que le dessus ne colle plus au doigt.

03

Dès la sortie du four, retournez la plaque sur un torchon humide. C'est important car cela va vous permettre de rouler votre bûche sans casser le biscuit. Roulez tout de suite le gâteau dans le torchon et laissez refroidir une dizaine de minutes.

Quand la ganache a bien refroidi, déroulez le biscuit et recouvrez-le de ganache. Roulez de nouveau le biscuit et coupez une extrémité sur 2 cm environ. Placez-la sur le dessus de la bûche. Recouvrez ensuite le tout de ganache au chocolat en vous aidant d'une spatule.

Avec une fourchette, formez des stries pour décorer votre bûche.

04

Laissez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir. Vous pouvez préparer la recette la veille.

Saupoudrez votre bûche de sucre blanc et c'est prêt !