

Bûche de Noël chocolat noisettes

Ingrédients pour 6/8 personnes

Pour le biscuit roulé aux noisettes

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

Pour la ganache au chocolat

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



Préparation

Pour la ganache

Sortez le beurre et la crème afin qu'ils soient à température ambiante.

- Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Faites chauffer la crème liquide.
- Versez la crème liquide sur le chocolat petit à petit, tout en mélangeant.
- Ajoutez le beurre ramolli en morceaux et mélangez pour le faire fondre.
- Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps.

Pour le biscuit roulé

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre et réservez. Fouettez les blancs en neige et ajoutez-les au mélange jaune sucre petit à petit et délicatement.
- Incorporez délicatement la farine et la poudre de noisette tamisées à l'aide d'une maryse.
- Versez la pâte sur une plaque de cuisson ou un moule plat, recouverte de papier cuisson. Lissez avec une spatule et enfournez 10 minutes. Le biscuit est cuit quand il est coloré et que le dessus ne colle plus au doigt.
- Dès la sortie du four, retournez la plaque sur un torchon humide (cela va vous permettre de rouler votre bûche sans casser le biscuit.) Roulez tout de suite le gâteau dans le torchon et laissez refroidir 10 minutes.
- Quand la ganache a bien refroidi, déroulez le biscuit et étalez la ganache. Roulez de nouveau le biscuit et coupez les extrémités. 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 afin de faire ressembler à une vraie bûche.
- Laissez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir.



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- du lait en poudre dans la crème liquide (12 cuillères à soupe)
- de la crème anglaise au moment de servir



A déguster avec une boisson chaude



- Vous pouvez décorer votre bûche avec du sucre glace, de la noix de coco râpée, des billes de sucres, vermicelles colorés, ...
- La poudre de noisette peut être remplacée par de la poudre d'amandes, de coco ou être enlevée

