

Buche de Noël

Pour 10 personnes. Préparation 55'

Ingrédients :

Pour la buche : 150 g de sucre, 6 œufs, 250 g de chocolat noir, 2 barquettes de framboises

Faire chauffer le four à 220 ° (7). Mettre du papier cuisson sur plaque creuse (20 x30 cm), huiler le papier.

Mettre le sucre dans un grand bol, ajouter les 6 jaunes d'œuf. Mixer les 2 ingrédients.

Faire fondre le chocolat et l'ajouter dans le mélange

Monter les blancs en neige dans un autre bol (vous trouverez des séparateurs d'œuf à la caserne de Bonne, en plastique à 2€ !)

Ajouter peu à peu les blancs en neige dans le 1^{er} bol.

Verser le tout sur la plaque, bien répartir et mettre 12 à 14 ' au four.

Lorsque le biscuit est encore moelleux, le sortir du four et retourner la plaque sur 1 grande feuille de papier (ou linge humide). Avec un couteau, faire 2 incisions parallèles en haut du biscuit de chocolat pour l'aider à bien plier puis rouler le biscuit avec le papier. Laisser refroidir.

Reprendre le biscuit, le dérouler, mettre de la crème chantilly à l'intérieur + framboises et refermer en roulant la pâte.

Une fois le rouleau refermé, badigeonner de nappage.

Si possible, décorer avec quelques framboises + crème chantilly.

Remettre la buche au frigidaire et servir frais.

Nappage bûche de Noël

125 g de beurre – 225 g de sucre glace – 25 g de cacao en poudre – 2 c soupe de lait.

Avec le batteur, mixer le tout

Crème chantilly : 40 cl crème liquide entière (bien froide, à sortir du frigo au dernier moment)

A battre au fouet pendant 4 à 10 '.