

Bûche de Noël très chocolat

PRÉPARATION 1 h ■ **CUISSON** 10 + 5 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 40 min + 1 h ■ **NIVEAU** facile

POUR 6 PERSONNES

Pour la mousse

- 150 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide entière très froide
- 2 blancs d'œufs
- 70 g de sucre semoule

Pour le biscuit

- 100 g de sucre semoule
- 80 g de farine
- 20 g de poudre de cacao non sucré
- 20 g de beurre
- 5 œufs

Pour le sirop

- 20 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule

Pour le décor

- Quelques copeaux de chocolat

MATÉRIEL Alfapac

- Papier cuisson
- Film étirable

Pour la mousse : faire fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, à l'aide d'un fouet électrique, monter la crème liquide bien froide en chantilly. Monter les blancs en neige. Lorsqu'ils sont fermes, les saupoudrer de sucre et continuer de battre pendant 1 minute. À l'aide d'une spatule, incorporer successivement à la chantilly le chocolat, puis les blancs en neige. Laisser reposer 40 minutes au frais.

Pour le biscuit : préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Faire fondre le beurre dans une casserole. Fouetter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre pour les blanchir. Monter les blancs en neige avec la moitié de sucre restant. Incorporer la meringue ainsi obtenue au mélange jaunes d'œufs/sucre, puis tamiser la farine et le cacao sur la pâte. Mélanger délicatement, puis ajouter le beurre fondu. Garnir une plaque d'une feuille de papier cuisson. Verser la préparation sur la plaque en l'étalant régulièrement sur une épaisseur de 1 cm. Enfourner à 180 °C (th. 6) et faire cuire 6 à 8 minutes.

Pour le sirop : verser le sucre et l'eau dans une casserole. Porter ce mélange à ébullition et laisser cuire pendant quelques minutes, puis laisser tiédir hors du feu.

Pour le montage : étaler une grande feuille de film étirable sur le plan de travail. Disposer le biscuit dessus, puis l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau. Recouvrir le biscuit de mousse au chocolat et réserver le reste de mousse pour le décor. Rouler le gâteau à l'aide du film étirable. Envelopper la bûche hermétiquement avec le film étirable et l'entreposer au réfrigérateur au moins 1 heure. Enlever le film étirable, recouvrir le biscuit du reste de mousse au chocolat, puis couper les extrémités. Décorer le dessus de la bûche de copeaux de chocolat, de grappes de fruits rouges ou de friandises.



Le plus du Chef

Variez les saveurs et parfumez le sirop avec de l'extrait de café, de vanille ou avec un alcool type Grand Marnier. Décorez la bûche de grappes de fruits rouges. Pour obtenir un nappage brillant, réalisez une crème à base de beurre fondu et de chocolat de couverture.

