RECETTE BÛCHE

POUR ENVIRON 10 TRANCHE
Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 10 mn
Total : 25 mn

Il est également possible de préparer la bûche la veille et de la conserver au frigo.

Ingrédients

POUR LA GÉNOISE AUX NOISETTES

- *4 œufs*
- *100 g de sucre roux*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *80 g de farine*
- *40 g de noisettes en poudre*
- *30g de noisettes entières*
- *Une bonne pincée de sel*

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT

- *250 g de chocolat noir*
- *225 g de crème liquide entière à température ambiante*
- *50 g de beurre mou*

Préparation :

1) La ganache

- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Versez petit à petit la crème liquide dans le chocolat en remuant bien.
- Ajoutez-y le beurre mou et mélangez bien.
- Laissez le mélange refroidir avant de le mettre au frigo.

La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner

2) La génoise

Le mélange

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes.
- Fouettez bien les jaunes avec le sucre, le sucre - vanillé et le sel.
- Hâchez grossièrement les noisettes au couteau (les couper en deux ou quatre) et ajoutez-les à la préparation.

- Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange sans les casser.
- Ajoutez progressivement la farine tamisée et la poudre de noisette. Mélangez doucement.

La cuisson

- Recouvrez une plaque de cuisson rectangulaire de papier de cuisson.
- Étalez bien le mélange sur la plaque à l'aide d'une spatule (environ 1 cm d'épaisseur)
- Enfournez 8 à 10 minutes en surveillant bien la cuisson. La génoise est cuite quand elle est légèrement colorée et ne colle pas au doigt.

Le roulage

- Retournez immédiatement la génoise sur un torchon propre mouillé et bien essoré.
- Roulez-la (dans le sens de la largeur) dans le torchon pour qu'elle prenne forme et laissez-la refroidir 15 min.
- Déroulez la génoise et retirez le torchon. Tartinez l'intérieur de la génoise de ganache au chocolat et roulez-la de nouveau.
- Coupez les extrémités pour égaliser.
- Recouvrez toute la bûche de ganache au chocolat puis dessinez des stries à l'aide d'une fourchette afin de lui donner des airs de vraie bûche.
- Placez-la au frigo au moins une heure avant de servir.

La décoration

Avant la servir, vous pouvez partiellement saupoudrer votre bûche de sucre glace et y planter de petites figurines.