

## **Bûche tout choco**

---

**Pour 6 personnes :**

### **Une génoise au chocolat :**

100 gr de sucre  
90 gr de farine  
3 œufs  
2 cs cacao



Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs.

Tamiser la farine et le cacao, incorporer délicatement au mélange. Verser la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Enfourner 12 minutes. A la sortie du four, retourner la génoise sur une autre feuille de papier sulfurisé, puis à l'aide d'un chiffon humide, humidifiez votre génoise tout en enlevant la feuille de papier sulfurisée "cuite". Laissez là refroidir 5 min, pendant ce temps mesurez votre moule afin de découper la génoise aux bonnes dimensions, puis insérez là dans votre moule à bûche.

Pensez à garder un rectangle pour "fermer" la bûche.

### **Une mousse au chocolat :**

150 gr de chocolat  
120 gr de lait  
1 feuille de gélatine  
240 gr de crème fraîche liquide entière  
des copeaux de chocolat

Mettre la gélatine dans de l'eau froide.

Faire fondre le chocolat au bain marie

Faire bouillir le lait et hors du feu ajouter la gélatine essorée. Remuer, verser hors du feu ce liquide en trois fois, sur le chocolat fondu.

Laisser le mélange refroidir un peu avant de monter la crème en chantilly.

Une fois la crème montée, la mélanger à la préparation précédente, ajouter les copeaux de chocolat puis la couler dans le moule sur la génoise, ne vous inquiétez pas si ça déborde, on peaufinera après!

Fermer votre bûche avec le rectangle de génoise que vous avez gardé.

*(J'ai congelé ma bûche une demi-journée, même si c'était pour le lendemain, afin de bien fixer la mousse.)*

Sortir la bûche la veille au soir, le lendemain place aux finitions :

### **Réaliser un glaçage au chocolat :**

200 g de chocolat à pâtisserie

50 g de crème liquide entière

100 gr de sirop de sucre

Casser le chocolat dans un saladier. Ajouter la crème.

Amener le sirop de sucre à ébullition puis verser sur le chocolat.

Remuer sans cesser jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu, lisse et homogène. (patience patience)

Glacer votre bûche, une fois le glaçage réalisé remettez votre bûche au frais.

### Pendant ce temps, **réaliser des tuiles carambars :**

Pour les extrémités de la bûche, mettre 2 carambars collés l'un à côté de l'autre, et réaliser également d'autres tuiles simple pour la déco.

Je vous rappelle la réalisation toute simple des tuiles carambars :

Préchauffer le four à 200 °, une fois le four chaud, mettre les carambars pour 4/5 min env. Une fois qu'ils sont fondus, qu'ils "bullent" stopper la cuisson.

Placer donc vos doubles tuiles aux extrémités de la bûche.

Pour les côtés, j'ai fait fondre un peu de **chocolat** afin de coller mes morceaux de tuiles sur les côtés de la bûche.

J'ai saupoudré de **sucre glace** pour l'effet neige.

J'ai terminé par **une chantilly au siphon**.