

# Bûche de Noël aux marrons et Chocolat

## Ingrédients (6 personnes):

pour le biscuit  
4 jaunes d'œuf  
3 blancs d'œuf  
130 g de sucre  
30 g de beurre  
80 g de farine  
1 sachet de levure chimique

pour la crème :  
400 g de crème de marron  
10 cl de crème de fleurette bien froide  
quelques glaçons

pour le glaçage :  
150 g de chocolat pâtisserie + de la crème de marron  
40 g de beurre  
2 cuillères à soupe de sucre glace

### Marron glacé émietté

Préparez la crème dans un saladier (la mettre au frais la veille qu'elle soit très froide) sinon mettez quelques glaçons dans un récipient et mettez le bol dans ce récipient glacé, verser la crème fleurette.

Montez la crème au batteur électrique, je la mets dans mon robot, ça marche très bien, une fois montée, ajoutez-y la crème de marron, **j'ajoute un peu de chocolat fondu bain marie à la crème de marron** en mélangeant très délicatement.

### Préparez le biscuit:

Montez les blancs d'œuf en neige puis ajoutez-y 50 g de sucre. Dans un autre saladier battez les jaunes d'œuf avec 80 g de sucre jusqu'à le mélange blanchisse, ajoutez-y le beurre fondu, la farine et la levure chimique, mélangez, puis versez-y le mélange blanc d'œufs-sucre et mélangez délicatement.

Mettez du papier sulfurisé dans un plat rectangulaire et versez-y la pâte. Étalez uniformément et faites cuire environ 10 minutes à 220 degrés. Surveillez bien la cuisson en piquant d'un couteau (si il ressort propre, c'est prêt). Faites très attention de ne pas le laisser trop cuire sinon il sera impossible à rouler !

Quand le biscuit est prêt sortez-le du four, le déposer sur un torchon bien humide, étaler la préparation crème de marron et chocolat, puis roulez ensemble le biscuit et la préparation, laissez tiédir.

**Une fois refroidie je l'enroule dans du film étirable bien serré et je le dépose dans le réfrigérateur, je le ressorts un peu plus tard pour le décorer et le tartiner de crème de marron chocolat, ensuite j'écrase entre mes doigts des crêpes dentelles nature ou chocolat sur le dessus de la bûche quand la préparation crème marron chocolat est encore molle...**

**Effet garanti + déco petits sapins, père Noël etc...peut se faire à l'avance je l'ai fait l'année dernière et congelée.**

Servez bien frais.

---