



# That's Amore!



## BUCHE DE NOËL AU CHOCOLAT ET MOUSSE DE MARRONS



Ingrédients pour le biscuit roulé : 3 oeufs, 80gr de sucre semoule, 100gr de farine, 20gr de cacao en poudre, 1 sachet de levure chimique.

A l'aide d'un fouet électrique, faites blanchir les oeufs et le sucre, puis ajoutez la farine, le cacao et la levure tamisés. Étalez la préparation sur du papier sulfurisé préalablement beurré pour obtenir un biscuit en forme de rectangle de 0,5 cm d'épaisseur. Faites cuire au four pendant 15 minutes à 200°C. Après cuisson, vous devez obtenir un biscuit de 1,5 cm d'épaisseur.

Démoulez à chaud sur un tapis en silicone et enroulez le biscuit. Laissez refroidir.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour le sirop au rhum : 50ml d'eau, 40gr de sucre semoule, 25ml de rhum ambré.

Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. Réservez.

Pour la mousse de marrons : 4 marrons glacés, 200ml de crème fleurette, 250gr de crème de marrons.

Hachez finement les marrons. Montez la crème en chantilly souple, ajoutez la crème de marrons et continuez à battre jusqu'à obtenir une chantilly assez ferme. Ajoutez les marrons et mélangez délicatement.

Pour le montage : 200gr de chocolat noir, copeaux de chocolat, 2 marrons glacés.

Déroulez le biscuit une fois refroidi. Imbibez-le avec le sirop au rhum, puis versez la mousse sur le biscuit. Étalez à la spatule, roulez la bûche et enveloppez-la dans du film alimentaire. Réservez au frais au moins trois heures. Faites fondre le chocolat haché au bain-marie, puis étalez-le sur la bûche avec une spatule coudée. Décorez avec des copeaux de chocolat et des brisures de marrons glacés. Réservez jusqu'au moment de servir.