



## BÛCHE DE NOËL FAÇON FORÊT BLANCHE



Ingrédients pour le biscuit : 3 oeufs, 50gr de sucre, 30gr de farine, 20gr de Maïzena, 30gr de cacao amer.

Tamisez ensemble la farine, la Maïzena et le cacao. Fouettez les jaunes avec le sucre, ajoutez le mélange sec et mélangez. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans une plaque recouverte de papier sulfurisé (33x23cm ou utilisez la Flexipat) et cuisez 5 à 7 minutes à 200°C. Démoulez à chaud sur un tapis en silicone et enroulez le biscuit. Laissez refroidir.

Ingrédients pour la mousse : 100gr de chocolat noir en morceaux, 10cl + 10cl de crème fleurette. Pour le reste : quelques cerises amarena au sirop, 10cl de sirop des amarens, 2 cl de kirsch (facultatif). Pour le décor (facultatif) : 150ml de crème fleurette, 10gr de chocolat noir en morceaux, quelques feuilles de lierre.

Préparez une ganache : portez 10cl de crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat en morceaux. Attendez 1 minute, puis mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.

Montez la crème restante en chantilly, puis incorporez-la à la ganache tiédie. Posez le biscuit sur un film alimentaire, imbibe-le de sirop préalablement mélangé au kirsch. Versez la mousse sur le biscuit. Étalez à la spatule, en laissant une marge de 1 cm sur les cotés et 3 cm aux extrémités. Posez les cerises amarena sur un des coté plus court du biscuit, roulez la bûche et enfermez-la dans le film. Laissez prendre au frais au moins une heure. Faites fondre les 10gr de chocolat noir au micro-ondes puis étalez-le sur les feuilles de lierre propres et sèches, en vous aidant avec un petit pinceau. Laissez prendre, puis remettez une 2ème couche de chocolat et laissez-le durcir. Décollez les feuilles délicatement et réservez. Sortez la bûche du réfrigérateur, imbibe le biscuit du sirop, puis montez la crème en chantilly et étalez-la sur la bûche. Réservez au réfrigérateur. Avant de servir, décorez avec les feuilles en chocolat.