



Ingrédients

- 1 paquet de génoises au chocolat individuelles
- 250g de chocolat noir pâtissier
- 205g de crème fraîche liquide
- 50g de beurre
- Sucre en poudre



Recette

Préparer la ganache au chocolat :

- Couper en petits morceaux le beurre préalablement ramolli
- Casser le chocolat en morceaux
- Faire bouillir la crème dans la casserole
- Hors du feu, ajouter le chocolat et le beurre
- Laisser reposer jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient parfaitement fondus
- Remuer avec un fouet pour bien mélanger
- Laisser tiédir

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la génoise de ganache (en couche épaisse), dans le sens de la longueur pour imiter les nervures du bois. Eviter de maculer les deux extrémités rondes, de manière à laisser apparents les motifs en forme d'escargot.

Placer la petite bûche (en la soulevant délicatement) sur le plateau de service du réfrigérateur.

Orner la partie supérieure de différents sujets décoratifs que l'on piquera dans la pâte.

Mettre au frais jusqu'à la dégustation.

Avant de servir, saupoudrer très légèrement les bûches de sucre cristal.

