

La recette de bûche au chocolat de C'Line l'a fait celinelafait.canalblog.com

Il faut faire deux préparations très simple : une ganache au chocolat et une génoise nature.

On peut aussi faire un sirop maison (sirop de sucre auquel on ajoute un arôme d'amande, de citron, de vanille, etc. ou un sirop de fruits cuit).

Préparation de la ganache

Ingrédients :

- 150g de crème fleurette
- 20g de lait
- 200g de chocolat
- 50g de beurre

Marche à suivre :

Chauffer dans une casserole la crème et le lait.

Casser le chocolat en morceaux dans une jatte (ou saladier).

Quand la crème est bien bien chaude, la verser sur le chocolat.

Attendre un peu puis remuer doucement, le chocolat va fondre.

On peut alors ajouter un arôme ou un sirop (que l'on peut aussi ajouter dans la crème).

Remuer jusqu'à ce que la consistance soit homogène.

Laisser prendre à température ambiante, de liquide la préparation va devenir plus ferme (type pâte à tartiner).

Pendant ce temps...

Préparation de la génoise

Ingrédients :

- 4 œufs
- 115g de sucre en poudre
- 120g de farine

Marche à suivre :

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter la farine et bien mélanger.
Incorporer délicatement les blancs
Verser le tout sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé
Cuire 10min à 180°C

Une fois cuite, poser un torchon humide dessus et décoller rapidement la plaque de la feuille de papier sulfurisé. Laisser le torchon humide dessus le temps que la génoise refroidisse un peu.

Une fois tiédie, puncher (l'imbibez de sirop ou d'eau avec un arôme).
Étaler dessus la ganache au chocolat et rouler. Attention : normalement, il y a plus de ganache que nécessaire pour fourrer la bûche, tant mieux, garder-là pour l'étape déco !
Emballer le tout dans du film alimentaire et serrant un peu. Un tour au frais et c'est bon ! (une heure ou deux au moins)

Décoration

Parer la bûche (couper bien propre les bouts, ce qui permet au passage de goûter!).

Avec la ganache au chocolat qu'il reste, recouvrir la bûche. Il faut bien la travailler pour qu'elle soit bien souple, pour aider un peu on peut la passer un peu au bain-marie (ou quelques secondes au micro-onde!).

Avec la spatule faire des effets de relief. On peut aussi faire quelque chose de lisse puis « griffer » avec une fourchette.

Vous pouvez ajouter quelques déco en sucre ou en chocolat, puis ... manger !!!

