

BÛCHE DE NOËL

CHOCO-MARRON



Biscuit

- 3 oeufs
- 75 g de sucre
- 75 g de farine
- 25 g de beurre

- ❖ Séparer les jaunes des blancs
- ❖ Battre les jaunes et le sucre
- ❖ Ajouter le beurre fondu, la farine et les blancs en neige
- ❖ Cuire 8-10 min sur une plaque avec du papier sulfurisé
- ❖ A la fin de la cuisson, mettre le biscuit sur un torchon propre et mouillé et rouler le pour qu'il prenne forme en refroidissant

Crème

- ❖ 500g de crème de marrons
- ❖ 200g de beurre
- ❖ 200g de chocolat
- ❖ Faire fondre le chocolat et le beurre et mélanger avec la crème de marron
- ❖ Garnir la bûche avec la préparation refroidie et faire la décoration extérieure avec également