

bûche de Noël

AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS

*il vaut mieux
battre les jaunes avec
le sucre puis y
incorporer ensuite
les blancs battus en
neige -*

POUR 10 PERSONNES

BISCUIT

4 œufs

250 g de sucre en poudre

25 g pour le papier sulfurisé

+ 25 g pour le décor

50 g de cacao

50 g de farine

GARNITURE

250 g de purée de marrons

5 c. à s. de café fort

50 g de sucre en poudre

5 cl de crème fraîche épaisse

2 c. à s. de cognac

CRÈME AU BEURRE

3 c. à s. de cacao en poudre

180 g de sucre glace

90 g de beurre doux ramolli

[préparation : 1 h / cuisson : 12 min / réfrigération : 1 h]

1 Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume. Tamisez le cacao et la farine, et incorporez-les au mélange. Versez la préparation sur une plaque à pâtisserie antiadhésive et enfournez-la à 150 °C (th. 5) pour 12 min de cuisson. À la sortie du four, renversez le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre. Rectifiez ses bords irréguliers à l'aide d'un couteau. Saupoudrez-le de sucre, roulez-le et laissez-le refroidir.

2 Pendant ce temps, préparez la garniture : mélangez la purée de marrons, le café et le sucre. Fouettez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la au mélange ainsi que le cognac.

3 Déroulez le biscuit et tartinez-le avec la préparation aux marrons, en ménageant une marge sur les bords. Roulez-le à nouveau. Découpez une tranche de gâteau roulé de 5 cm d'épaisseur et fixez-la sur le côté à l'aide d'un pique en bois pour figurer une branche.

4 Préparez la crème au beurre : mélangez le cacao et 1 c. à s. d'eau chaude, puis incorporez le sucre glace et le beurre coupé en petits morceaux. Fouettez le mélange jusqu'à ce que la crème soit homogène.

5 À l'aide d'une fourchette, étalez cette crème sur la bûche en dessinant des stries à l'aide d'une fourchette. Placez au réfrigérateur pendant 1 h.

CONSEIL MALIN Pour le biscuit, vous pouvez remplacer le cacao en poudre par du chocolat noir. Dans ce cas, cassez en morceaux dans un bol 80 g de chocolat noir, ajoutez 1 c. à c. de café en poudre et 1 c. à s. d'eau. Faites fondre le mélange pendant 1 min au four à micro-ondes et tournez pour le rendre homogène.

*cognac
remplacé
par rhum.*

pour 13/14 personnes . 250g sucre + 80g
50g de farine + 20g. Id cacao
4 œufs - gros → 5.6 ?
250 g de purée de marrons + 80g -