



## Bûche au chocolat

### Ingrédients (Pour 8 personnes)

- 4 Œufs
- 125 g farine de blé
- 125 g sucre en poudre
- 1 c. à café de levure chimique
- 200 g de chocolat à cuire
- 250 ml de crème liquide 30%
- 200 g de beurre doux

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les blancs en neige à l'aide d'un batteur. Quand les œufs commencent à être fermes, ajouter le sucre et continuer de battre.
3. Baisser la vitesse du batteur et ajouter les jaunes d'œufs un par un. Fouetter.
4. Ajouter la farine et la levure tamisées. Mélanger délicatement.
5. Verser la préparation sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner pendant 12 minutes à 180°C.
6. Pendant ce temps, hacher finement le chocolat à l'aide d'un couteau. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Retirer du feu et ajouter ensuite le beurre préalablement coupé en morceaux. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
7. Sortir le biscuit du four et retourner sur un torchon propre et humide.
8. Décoller le papier sulfurisé très délicatement et enrouler le biscuit dans le sens de la largeur dans le torchon en attendant de faire le reste de la préparation.
9. Verser la crème liquide dans un saladier. (La crème liquide et le saladier doivent être bien froids, vous pouvez les mettre au congélateur quelques minutes au préalable). Battre la crème jusqu'à l'obtention d'une chantilly.



## Bûche au chocolat (suite)

### Préparation (suite) :

10. Incorporer délicatement la crème chantilly au mélange chocolat/beurre.
11. Dérouler le biscuit du torchon et étaler la crème au chocolat de manière uniforme sur tout le biscuit. Garder au moins un tiers de la crème au chocolat pour réaliser le glaçage.
12. Se servir du torchon pour rouler la bûche.
13. Déposer la bûche sur une grille et étaler le reste de la crème au chocolat sur toute la bûche. Placer au frais au minimum une heure avant de servir.
14. Sortir la bûche du réfrigérateur, puis, à l'aide d'une fourchette, dessiner des traits pour imiter l'écorce d'un arbre. Parsemer de sucre glace si vous le souhaitez.