

Cooking tchou-tchou

Bûche au chocolat



Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

Génoise

- 30 g de farine
- 30 g de Maïzena
- 90 g de blancs d'oeufs frais
- 72 g de sucre semoule
- 50 g de jaunes d'oeufs frais
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 4-5 cuillères à soupe de rhum ou autre alcool

Chantilly au chocolat

- 100g de chocolat noir
- 20 cl de crème fleurette
- 15g de beurre

Glaçage au chocolat

- 10 cl de crème fleurette
- 100 g de chocolat
- 1 noix de beurre

Préparation

Génoise

1. Sortir les oeufs à l'avance pour les tempérer
2. Tamiser la farine et la Maïzena
3. Monter les blancs d'oeufs en neige, et ajouter le sucre petit à petit
4. A l'aide d'une maryse (spatule en plastique), ajouter délicatement les jaunes d'oeufs, puis la farine et la Maïzena
5. Préchauffer le four à 180°C
6. Découper une feuille de papier sulfurisé et recouvrir une plaque de cuisson
7. Etaler la pâte sur une hauteur max de 1 cm
8. Cuire pendant 12 min
9. Sortir la plaque et laisser refroidir
10. Mélanger le sirop de sucre de canne avec l'alcool
11. Badigeonner la génoise avec ce mélange au pinceau

Chantilly

1. Hacher le chocolat
2. Faire bouillir 5cl de crème avec le beurre
3. Verser la crème sur le chocolat
4. Remuer pour lisser
5. Laisser refroidir
6. Fouetter 15 cl de crème en chantilly
7. Ajouter le chocolat fondu refroidi

Glaçage

1. Hacher le chocolat
2. Faire bouillir la crème
3. Verser la crème sur le chocolat
4. Ajouter le beurre
5. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit lisse et laisser refroidir

Montage

1. Décoller la génoise du papier, mais la laisser dessus
2. Etaler la chantilly sur la génoise sur une hauteur de 1 cm max
3. Rouler la génoise
4. Etaler le glaçage sur la génoise avec une spatule plate (ou à la cuillère et au couteau lisse).
5. Saupoudrer éventuellement de sucre glace, de billes, de vermicelles :)
6. Mettre au frais pendant 4h