

Bûche de Noël au chocolat

Ingrédients

- 80g de farine d'épeautre complète
- 40g de poudre d'amande complète
- 100g de sucre de canne complet
- 4 oeufs

Ganache au chocolat

- 250g de chocolat noir
- 250g de crème entière sans lactose
- 50g de beurre



Préparation

Commencez par la ganache :

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie. En même temps, faire chauffer la crème à feu très doux.
- 2 Versez la crème chaude sur le chocolat fondu en 3 fois, et mélangez bien entre chaque ajouts.
- 3 Ajoutez ensuite le beurre, coupé en petit morceaux, mélangez bien pour le faire fondre délicatement.
- 4 Réservez directement la ganache au frais

Pour le biscuit génoise :

- 1 Préchauffez le four à 180° C.
- 2 Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Fouettez les blancs en neige. À l'aide d'un fouet, ajoutez-les en 3 fois à la préparation sucre-jaune d'œufs, pour être sûr de ne pas les casser.
- 4 Ajoutez ensuite la farine et la poudre d'amandes tamisées. Incorporez-les délicatement et mélangez avec le fouet.
- 5 Versez la pâte sur une plaque de cuisson rectangulaire, recouverte de papier cuisson.
- 6 Lissez avec une spatule et enfournez, environ, 10 minutes en vérifiant la cuisson. Le biscuit est cuit quand il est coloré.

- 7 Dès la sortie du four, retournez la plaque sur un torchon humide. Cette étape est important car cela va vous permettre de rouler votre biscuit sans le casser. Roulez tout de suite le biscuit dans le torchon et laissez refroidir 10 minutes.
- 8 Quand la ganache a une texture de pâte à tartiner, déroulez le biscuit et recouvrez-le de ganache.
- 9 Roulez bien le biscuit recouvert de ganache, coupez une extrémité sur 2 cm environ.
- 10 Recouvrez ensuite toute la bûche de ganache au chocolat en vous aidant d'une spatule.
- 11 À l'aide d'une fourchette, formez des stries afin de faire ressembler votre dessert le plus possible à une vraie bûche.
- 12 Réservez au frais avant de dégustez.

