

BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT

Pour la pâte : 3 œufs, 100 gr de farine, 1 paquet de levure alsacienne
100 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé.

Pour la crème : 4 œufs, 2 sachets de sucre vanillé, 100 gr de chocolat, noir,
100 gr de crème épaisse.

Préparation de la pâte : Dans une terrine, mettre 3 jaunes d'œuf, 100 gr de sucre dans lequel on ajoute le sucre vanillé. Tourner vivement à la cuillère de bois pour faire mousser et blanchir. Incorporer ensuite la farine et le sachet de levure. Mélanger.

Battre les blancs en neige. Les incorporer délicatement au mélange précédent. Beurrer une plaque à bûche, et étaler la pâte et faire cuire à four chaud thermostat 8, pendant 8 à 10 minutes.

Quand le gâteau est cuit, le démouler sur un torchon humide, le rouler délicatement, et laisser refroidir roulé.

Préparation de la crème : Faire fondre au bain marie, le chocolat noir. Hors du feu, y incorporer la crème fraîche et mélanger. Séparer ensuite les jaunes des blancs d'œufs.

Fouetter vivement les jaunes avec 2 sachets de sucre vanillé. Y incorporer les blancs montés en neige ferme.

Réserver cette crème au frais durant 4 heures. Après cela, dérouler le biscuit. Y étaler la moitié de la crème. Rouler ce biscuit sur lui-même.

Étaler le reste de la crème sur le dessus du biscuit.

Pour décorer, vous pouvez tracer des sillons à la fourchette, et déposer de petits décors de Noël en sucre. Réservez la bûche au réfrigérateur. Quand le gâteau est froid, étendre sur toute la surface, la moitié de la crème, puis rouler le gâteau pour former la bûche, et étaler l'autre moitié de crème sur le dessus. Décorer à votre goût.