

Bûche au Chocolat



Ganache au Chocolat:

250 gr de chocolat

250 gr de crème liquide entière (ça marche aussi avec la légère)

50 gr de beurre

- Commencer par la ganache pour lui laisser le temps de refroidir et durcir
- Faire fondre le chocolat au bain marie, parallèlement faites chauffer la crème

- Verser la crème sur le chocolat en 3 fois, en mélangeant bien après chaque ajout
- Ajouter le beurre en morceaux et mélanger pour faire fondre
- Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
- La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner

Biscuit sans gluten :

4 œufs

120 gr de sucre

80 gr de farine (moi j'utilise celle de riz sans gluten)

40 gr de maïzena (sans gluten)

Préparation du Biscuit :

- Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ensuite ajouter les farines tamisées (c'est important)
- Fouetter les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Pour être sûr de ne pas les casser ajoutez-les
- en 3 fois en y allant doucement.
- Verser la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier cuisson. Etaler et lisser avec une spatule et enfourner à 200° maxi pour 10 mn. Surveiller la cuisson de près car elle peut être variable selon les fours.
- Le biscuit est cuit quand il est coloré
- Dès la sortie du four retourner la plaque sur un torchon humide, c'est important pour permettre de rouler la bûche sans la casser. Laisser refroidir
- Dérouler le biscuit et recouvrir de ganache. Rouler de nouveau le biscuit et couper les extrémités
- Recouvrir ensuite le tout de ganache et former avec une fourchette des stries afin de ressembler à une vraie bûche
- Laisser au réfrigérateur au moins une heure avant de servir. Vous pouvez la préparer la veille