

LA BÛCHE FACILE DE NOËL AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES ET CRÈME ANGLAISE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Le biscuit

6 œufs
225 g de farine 55
25 g de sucre + vanille
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
2 cuillerées à soupe de rhum brun

La garniture

100 g d'amandes effilées
250 g de pâte à tartiner artisanale

La ganache au chocolat

300 g de chocolat noir 70%

40 cl de crème fraîche épaisse

30 g de beurre

30 g de sucre

La crème Anglaise

½ l de lait

6 jaunes d'œufs

80 g de sucre

Vanille

La décoration

6 petites branchettes de sapin

6 fraises Tagada ou pâte de fruits

1) La ganache au chocolat

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux la crème fraîche épaisse, puis ajoutez le chocolat noir, le beurre et le sucre. Mélangez à la spatule soigneusement pour obtenir un mélange onctueux et homogène. Réservez à température extérieure.

2) Le biscuit, sa garniture et le roulage

Dans un saladier, au batteur, mélangez les œufs avec le sucre, la vanille et le sel, puis ajoutez en pluie la farine et la levure avant d'étaler sur du papier cuisson dans la plaque du four en une couche uniforme 1,5 cm d'épaisseur. Laissez reposer 15 minutes et faites chauffer le four à 210° avant d'enfourner 15 minutes pour obtenir une jolie couleur dorée. À la sortie du four, démoulez sur un torchon humide et mouillez au rhum avant de tartiner avec la pâte de chocolat. Finissez en parsemant d'amandes effilées, puis roulez bien serré. Masquez entièrement à la spatule le roulé avec la ganache re-fouettée. Finissez en traçant à la fourchette dans la ganache les veines de la bûche.

3) La décoration

Piquez sur toute la longueur de la bûche les petites branchettes de sapin ainsi que les friandises et réservez au froid.

4) La crème anglaise

Dans une casserole faite bouillir le lait. Dans un saladier, battez énergiquement les jaunes avec le sucre et la vanille, puis versez le lait refroidi dans le saladier et remettez le tout dans la casserole pour cuire jusqu'à 80° avant débarrasser au froid dans le saladier.