



## Bûche de Noël

---



6 personnes



2h

### INGREDIENTS

- 3 oeufs
- 40g de jaune d'oeuf
- 135 + 85g de sucre semoule
- 180g de blanc d'oeuf
- 85g de farine
  
- 150g de chocolat noir
- 100g de pralinée noisette
- 400g de crème liquide
  
- Cul de poule
- Maryse
- Fouet
- Plaque de cuisson
- Balance
- Casserole

### GÉNOISE + GANACHE

1. Dans un cul de poule, montez les jaunes d'oeufs, les oeufs entier et 135g de sucre.
  2. Ajouter la farine.
  3. Dans un second cul de poule, monter les blancs en neige bien ferme avec 85g de sucre.
  4. Mélanger les deux appareils délicatement à l'aide d'une Maryse.
  5. Sur une plaque, étaler le mélange.
  6. A l'aide de votre Maryse, lisser la préparation.
  7. Cuire à 210°C pendant 5-10min.
- 
1. Dans une casserole faire chauffer la crème.
  2. Dans un cul de poule ajouter le chocolat, le pralinée et la crème chaude.
  3. Bien mélanger.
  4. Laisser refroidir environ 4 heures.
  5. Monter la ganache à l'aide d'un fouet.



## Bûche de Noël

---



6 personnes



2h

### INGREDIENTS

- 200g de chocolat
- 30g d'huile de pépin de raisin
- 40g de noisette concassée
- Casserole
- Cul de poule
- Balance

### GLAÇAGE + MONTAGE

1. Dans un cul de poule, ajouter votre chocolat.
  2. Avec une casserole, faite chauffer de l'eau afin de réaliser un bain marie.
  3. Ajouter le cul de poule sur la casserole et faire fondre le chocolat.
  4. Ajouter l'huile de raisin, les noisettes et bien mélanger.
- 
1. Pour monter votre buche une fois que toutes vos préparations sont faites :
  2. Enlever la génoise de votre plaque, et la mettre sur un torchon mouillé.
  3. Mettre la ganache par dessus la génoise
  4. Ainsi que les noisettes, et le pralin
  5. Une fois que cette étape est faite, vous pouvez rouler votre génoise.
  6. Une fois votre bûche formé, verser le glaçage sur celle-ci.