



### Ingrédients :

Biscuit : 100g de farine – 100g de sucre – 4 oeufs

Sirop : 100g de sucre – 10cl d'eau

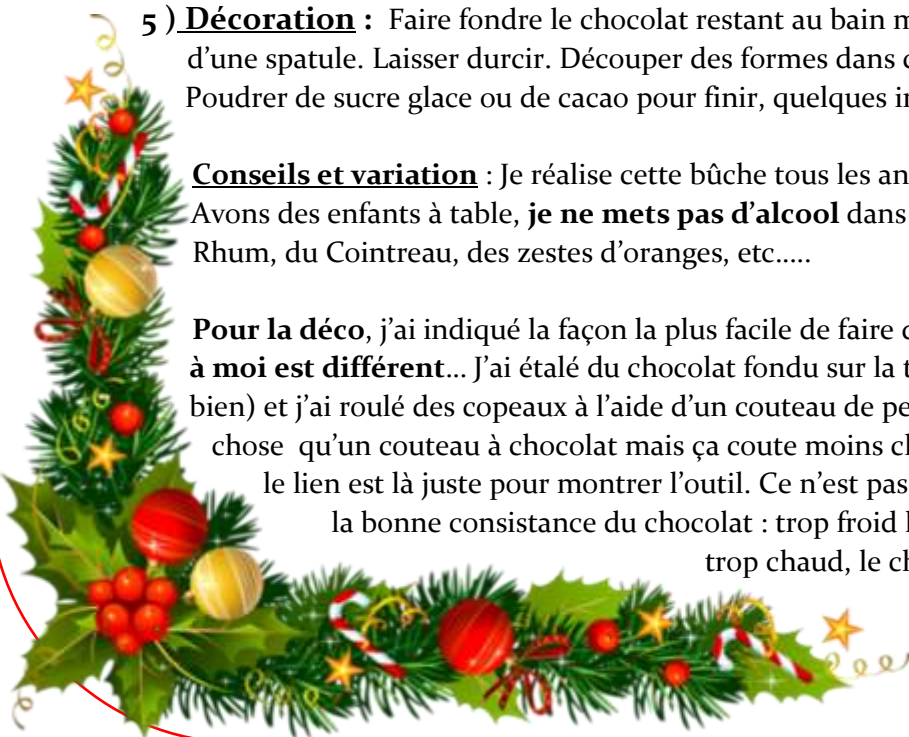
Ganache légère : 200g de chocolat – 20cl de crème liquide entière – 2 blancs d'œufs

Décoration : 100g de chocolat cacao – sucre glace ou amandes effilées

- 1) **Biscuit** : séparer les blancs des jaunes, ajouter le sucre et battre le mélange jusqu'à ce qu'il fasse un ruban. Ajouter la farine, bien mélanger. Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement au mélange. Verser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et cuire environ 10 mn à 200°C. La pâte est cuite quand elle est à la fois ferme et souple au toucher. Rouler dans un torchon humide dès la sortie du four et laisser refroidir dans le torchon.
- 2) **Sirop** : Chauffer l'eau et le sucre à petits bouillons, 3 à 4 minutes pour faire un sirop. Laisser refroidir.
- 3) **Ganache légère** : Casser le chocolat en petits morceaux. Faire bouillir la crème. Hors du feu, incorporer le chocolat et remuer à la spatule jusqu'à ce que cela forme une crème lisse. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la ganache. Réserver au frais. **Voir aussi la variante à la crème chantilly** proposée dans les conseils. C'est un peu technique mais la consistance de la ganache est top !
- 4) **Montage du gâteau** : Dérouler délicatement le biscuit tout en décollant le torchon et l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau. Etaler la crème à l'intérieur et rouler à nouveau. Masquer l'extérieur avec la crème restante. Placer au frais.
- 5) **Décoration** : Faire fondre le chocolat restant au bain marie. L'étaler sur du papier cuisson à l'aide d'une spatule. Laisser durcir. Découper des formes dans ce chocolat et en décorer la bûche. Poudrer de sucre glace ou de cacao pour finir, quelques instants avant le service.

**Conseils et variation** : Je réalise cette bûche tous les ans à Noël pour ma famille. Comme nous Avons des enfants à table, **je ne mets pas d'alcool** dans mon sirop. On peut le parfumer avec du Rhum, du Cointreau, des zestes d'oranges, etc.....

**Pour la déco**, j'ai indiqué la façon la plus facile de faire des décorations en chocolat. **Mon procédé à moi est différent...** J'ai étalé du chocolat fondu sur la table en granit de ma maman (ça sèche très bien) et j'ai roulé des copeaux à l'aide d'un couteau de peinture en inox à lame large. C'est la même chose qu'un couteau à chocolat mais ça coûte moins cher. Je n'ai pas d'action chez Leroy Merlin, le lien est là juste pour montrer l'outil. Ce n'est pas très difficile mais il faut savoir reconnaître la bonne consistance du chocolat : trop froid les copeaux cassent et ne se roulent pas, trop chaud, le chocolat se recroqueville en gros pâtés.



Voici une photo de copeaux de chocolat fait au couteau de peinture.....

**Il y a une dernière méthode** : Passer la lame d'un économe contre l'arrête d'une tablette de chocolat. C'est facile mais on s'en met plein les mains.

**Roulage du biscuit** : si la pâte casse, ce n'est pas grave, la crème permettra facilement de masquer les dégâts.

Ma « ganache légère » n'est pas à proprement parler une ganache, mais je ne savais pas comment nommer cette crème. **Je réalise régulièrement une variante** : j'ai fait fondre le chocolat au bain-marie et, pendant qu'il fond, je monte la crème liquide très froide en chantilly ferme. J'incorpore ensuite, progressivement, la crème chantilly au chocolat fondu, légèrement refroidie, puis les blancs battus en neige ferme. La mousse obtenue est à la fois épaisse et aérienne.

**Crème liquide** : je n'utilise que de la crème fluide pasteurisée (au rayon frais) **et surtout par les trucs en briques qui contiennent des carraghénates**. Je n'ai rien contre ces petites algues mais ça change radicalement le goût de la crème et je trouve qu'elle monte aussi moins bien. J'utilise la crème fluide 'Monoprix'. On trouve aussi une crème (l'Alsacienne) et aussi de la crème micro filtrée (Marguerite) qui fait l'affaire.



**Petit bonus**  
Gâteaux secs  
à l'anis

Recette Alsacienne, facile, vite faite et délicieuse !

Faire ramollir 120g de beurre en le travaillant à la cuillère en bois pour obtenir un bel amalgame.

Ajouter 60g de sucre en poudre et remuer jusqu'à blanchissement de la préparation.

Pendant ce laps de temps, n'oubliez pas d'allumer votre four à la température de 180°.

Ajouter une bonne cuillère à café de grains d'anis, 1 gros œuf, 150g de farine tamisée, ½ paquet de levure et une pincée de sel.

Sur la lèche frites, disposer une feuille de papier sulfurisé sur lequel vous ferez des petites boules de pâte avec une cuillère ou à la main. Aplatir à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau et ce, autant de fois qu'il faudra, en faisant des striures.

Cuire environ 15 minutes, les biscuits doivent être légèrement dorés.



Pour un heureux Noël  
de douceur et de saveur !



Nos prochains rendez-vous

