

# Bûche Crème au beurre Chocolat

## Ingrédients :

### Pour biscuit roulé :

3 œufs

150 g de sucre

150 g de farine

1 sachet de levure

### Pour crème au beurre chocolat :

225 g de beurre (ramolli)

200 g de sucre glace

100 g de chocolat pâtissier

1 cuillère à soupe de lait

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

### Matériels :

Empreintes Flexipat FT2020

Toile Silpat SP3727

Plaque aluminium MA400300



## Préparation :

### Préparations du gâteau roulé :

Préchauffez votre four à 225°C (th7) puis placez votre Flexipat sur la plaque perforée.

Clarifier les œufs : Mettre les blancs dans un bol, les monter en neige ferme.

Mettre les jaunes dans un autre bol. Ajouter le sucre, fouetter jusqu'à obtention d'un ruban.

Puis incorporer délicatement et alternativement les blancs en neige et le mélange farine + levure.

Répartir dans la Flexipat. Mettre au four pendant 8 minutes.

Démoulez sur une Silpat.

### Préparation crème au beurre chocolat :

Faire fondre le chocolat au micro-onde avec 1 cuillère à soupe d'eau. Procéder par intervalles de 10 secondes, en remuant entre chaque jusqu'à ce que le chocolat soit lisse et brillant. Ne pas le laisser bouillir ou durcir !

Travailler le beurre en pommade avec un batteur puis incorporer le sucre glace et le chocolat fondu. Ajouter le lait. Bien mélanger le tout... c'est prêt ! Si vous n'utilisez pas la crème au beurre immédiatement, conservez-la au frigo.

Étalez de la crème au beurre sur le biscuit, le rouler.

Couper l'extrémité et les mettre sur le dessus du biscuit pour faire un nœud, puis mettre étalez le reste de la crème sur le gâteau. Faire des décors de son choix.

**Cette Recette Vous est  
offerte par votre**

Conseillère Guy Demarle Carine CLIVET

25 rue des acacias

61300 Saint Martin D'Ecublei

02 33 84 87 94 - 06 75 68 78 47

Email : [clivet.carine@orange.fr](mailto:clivet.carine@orange.fr)

Mon blog de cuisine :  
<http://www.dameginette.fr/>