



Bûche au marron et au chocolat



4 œufs

90 g de farine

100 g de sucre en poudre

2 c. à s. de sirop de châtaigne (ou d'amaretto)

Pour la ganache:

120 g de crème de marron

120g de chocolat noir

120 g de crème liquide entière

Pour le décor:

9 marrons glacés

Quelques mini-meringues

Hachez le chocolat ou cassez-le en morceaux. Portez la crème à ébullition et mettez le chocolat dedans, il va fondre, mélangez bien pour lisser. Incorporez la crème de marron et laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur une heure.

Préchauffez le four à 180°.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne clair et mousseux. Tamisez la farine sur les blancs montés en neige et incorporez délicatement à la spatule la farine et le mélange jaunes-sucre. Si vous avez un robot, vous pouvez réaliser cette étape dans le bol muni de la feuille.

Versez sur une plaque de 36X26cm garnie de papier sulfurisé et égalisez à la spatule. Enfourez pour 15 mn.

Dès la sortie du four, démoulez le biscuit sur un torchon humide. Retirez le papier sulfurisé et roulez le biscuit avec le torchon. Réservez 5 mn.

Hachez grossièrement les marrons glacés. Sortez la ganache et fouettez-la vivement.

Déroulez le biscuit et badigeonnez la surface de sirop de châtaigne. Etalez dessus les deux tiers de la ganache. le long d'un petit côté, disposez les deux tiers des marrons glacés en une ligne et roulez le gâteau en partant de là. Etalez le reste de la ganache sur la bûche et réservez trois heures au frais.

Dix minutes avant de servir, coupez les extrémités pour obtenir des bords nets. Réduisez une partie des meringues en miettes, sortez la bûche et décorez-la des marrons glacés restant et des meringues.