

Bûche de Noël au chocolat & café

Ingrédients

il vous faut pour 10 personnes environ

160 gr de farine,

200 gr de sucre poudre,

6 oeufs,

papier aluminium ou sulfurisé

Pour la crème au beurre :

100 gr de beurre

1/2 tasse de café d'eau

3 jaunes d'oeufs

250 gr de beurre doux

10 g de chocolat

2 ml extrait de café

Préchauffez le four à 220 °C

Préchauffer le four à 200°C,

Montez les blancs en neige. Dans une terrine, battre les jaunes et le sucre en poudre, 80 g de farine et la moitié des blancs. Mélanger, puis verser le reste de la farine et les blancs, vous devez obtenir une crème onctueuse.

Déposer la feuille de papier sur la plaque beurrée, verser la pâte de façon uniforme.

Mettre au four pendant 10 mn.

Laisser refroidir - retourner la pâte délicatement sur un torchon humide- enlever la feuille de papier, rouler le gâteau dans le torchon et mettre au frais pendant une heure.

Préparation de la crème au beurre

Faire fondre le sucre dans l'eau (feu doux -> obtenir un sirop épais), verser lentement le sirop sur les jaunes sans cesser de remuer avec 1 fouet jusqu'à complet refroidissement. Ajouter le café et quelques carrés de chocolat fondu (garder les restes pour finaliser la bûche).

Reprendre la bûche du torchon et tartiner de crème au café et rouler le tout dans le sens de la longueur, égaliser les extrémités, qui serviront à confectionner des «noeuds». Rouler de nouveau et mettre dans le torchon au frais pendant une heure.

Au bout de ce temps, faites fondre votre chocolat, recouvrir de crème au chocolat, rajouter les «noeuds», et miter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur. Mettre au frais jusqu'au moment de servir

