Gâteau roulé au chocolat et noisettes

 **Ingrédients chocolat**

 Pour 8 personnes

400 g de chocolat noir à 85 %

30 cl de crème fraîche entière liquide

60 g de beurre

 170 g de noisettes

**Préparation du chocolat**

Porter la crème à ébullition. Hors feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux le beurre et bien mélanger (fouet électrique). Ajouter les noisettes torréfiées à sec et mixées grossièrement, et la fève Tonka râpée (ou autre parfum au choix). Laisser refroidir à température ambiante.

**Ingrédients pour la bûche**

6 œufs

100 g de farine
200 g de sucre cristallisé

1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

 **Préparation bûche**

 **Préchauffer le four thermostat 7 (210°C)**

Casser 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Verser les jaunes dans un saladier avec les 3 œufs entiers le sucre et le sucre vanillé. Fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une mousse légère.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange. Ajouter la farine tamisée. Mélanger délicatement à la spatule.
Recouvrir la plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé et étaler la pâte à l’aide d’une spatule.

Passer au four et faire cuire environ 10 à 12 min, jusqu'à ce que le biscuit prenne une légère coloration brun clair.

Hors du four, recouvrir d’un linge propre et légèrement humide. Laisser tiédir.
Décoller le papier délicatement et laisser le biscuit sur le papier. Répartir la ganache au chocolat noisette sur le gâteau et l’étaler uniformément. Rouler le biscuit sur lui-même en le maintenant serré. Mettre au frais. Saupoudrer de sucre glace au dernier moment.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita