

Bûche au chocolat, noisettes et fève tonka

Pour 8 à 10 personnes:

Pour le biscuit : 4 œufs – 120g de sucre – 80 g de farine – 40 g de poudre de noisette
(tamisée)

Pour la ganache : 250 g de chocolat noir – 250 g de crème liquide – 50g de beurre – 1 fève tonka.

Commencer par la ganache : Faire fondre le chocolat en morceaux au bain mari. Parallèlement, faites chauffer la crème fraîche que l'on verse ensuite sur le chocolat en 3 fois, en mélangeant bien entre chaque apport. Ajoutez le beurre en morceaux et mélanger pour le faire fondre. Laissez refroidir puis saupoudrer de la fève tonka avant de réserver au frigo en mélangeant de temps en temps. La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner.

Faire ensuite le biscuit : Allumer le four th 6 (180°). Séparer les blancs des jaunes et mélanger ces derniers avec le sucre en un mélange très moussoux ; incorporer la farine et la poudre d'amande tamisées et mélanger.

Battre les blancs en neige très fermes et les incorporer au mélange très délicatement. Beurrer un moule rectangulaire recouvert de papier sulfurisé. Déposer la pâte délicatement en la répartissant avec une raclette. Faire cuire 10 min environ. Pendant ce temps, mouiller un torchon que l'on étale sur la table afin de démouler le biscuit dessus dès sa sortie du four. Enrouler le biscuit et le torchon et laisser refroidir. Dérouler le biscuit et étaler la ganache et l'enrouler de nouveau.

Décorer la bûche avec le restant de ganache et tout ce que vous avez sous la main.

