

Bûche au Chocolat Noir & son Coulis de Framboises



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 8 personnes -
- 4 œufs
- 120 grammes de sucre
- 120 grammes de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 130 grammes de chocolat noir (pour la coque)
- 200 grammes de chocolat noir (pour la ganache)
 - 100 grammes de crème fraîche épaisse
- 50 grammes de chocolat pâtissier (pour le glaçage)
 - 25 grammes de beurre

Vous aurez également besoin de papier Scrapcooking, si vous souhaitez réaliser la coque en chocolat.

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 6 (180°)
- * Mélanger les œufs et le sucre, faire "mousser" au batteur électrique.
- * Ajouter le sel, puis incorporer petit à petit la farine et la levure, tout en battant.
 - * Verser dans un grand plat rectangulaire beurré et fariné.
- * Enfourner 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite et légèrement dorée.
Attention c'est très rapide !! Surveiller attentivement la cuisson !
- * Pendant ce temps, préparer la ganache : faire fondre les 200 grammes de chocolat avec la crème fraîche, à feu doux.
 - * Démouler aussitôt sur un torchon humide et rouler.

... Bûche au Chocolat Noir & son Coulis de Framboises ...

- * Laisser 5 minutes puis dérouler. Étaler alors la ganache sur la génoise, et ré-enrouler. Réserver au frais.
- * Pour réaliser la coque, faire fondre les 130 grammes de chocolat noir au bain marie. Verser le chocolat sur la feuille de Scrapcooking, étaler le en couche régulière sur l'ensemble de la feuille. Attendre 5 à 10 minutes, et enrouler la bûche avec. Réserver au frais 30 minutes. Au bout de laps de temps, la feuille se décollera très facilement.
- * Pour camoufler les 2 extrémités, réaliser un glaçage avec les 50 grammes de chocolat et le beurre que vous ferez fondre au bain marie ou au micro ondes.
- * Pour le coulis de framboises, mixer 400 grammes de framboises. L'idéal est de le passer au chinois ensuite pour enlever les grains. Je n'ai pas souhaité ajouter de sucre.