

## BUCHE TRADITIONNELLE AU CHOCOLAT



### Ingrédients

#### Génoise :

4 œufs

50g fécule de maïs

50g farine

120gr sucre

1/2 sachet de levure chimique

1 sachet sucre vanillé

#### Crème au beurre :

4 jaunes d'œuf

50 ml d'eau

120gr sucre

150gr de beurre fin

100gr de chocolat noir corsé

#### Meringues :

4 blancs d'œufs à peser

Double de poids de sucre en poudre

#### Sirop pour la génoise :

60 ml d'eau

30gr de sucre

1cas de rhum ou d'arôme

### Préparer la génoise :

Préchauffer le four 180°C chaleur tournante

Séparer les jaunes des blancs

Monter les blancs en neige, réserver.

Battre le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter la farine et la fécule mélangées à la levure

Incorporer les blancs à la préparation

Cuire 8 à 10 min sur une plaque ou pour moi un moule plat spécial génoise en silicone

On y découpera les rectangles adaptés au moule à buche

Préparer le sirop :

porter à ébullition l'eau et le sucre

Laisser refroidir avant d'ajouter le rhum

Réserver

Crème au beurre :

Faire chauffer les 50ml d'eau et 120 gr de sucre à feu moyen jusque 120°C

Environ 10min

Le thermomètre à sucre est vraiment un petit outil magique !

Verser le sirop sur les jaunes d'oeuf en battant pendant environ 10min

Lorsque le mélange est quasi froid, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et le chocolat fondu mais tiède

Réserver au frais

Montage :

Couper 3 rectangles de génoise de la taille de votre moule

Mouiller avec le sirop au Rhum

Etaler la crème froide au fond et sur les bord du moule

Alterner génoise et crème

Réserver au frais avant démoulage

Si vous voulez la recouvrir d'un glaçage miroir, la mettre une heure au congélateur avant

Meringues :

battre les blancs en neige, ajouter le sucre semoule en continuant de battre quelques instants

Faire sécher au four à 80°C pendant 2 h pour qu'elles restent blanches

Bon appétit !

