

# Recette bûche de Noël

## Préparation de la génoise : (pour 8 personnes)

### Ingrédients :

- 60 g de farine
- 60g de fécule
- 4 œufs
- 100g de sucre

Tamisez 60g de farine avec 60g de fécules. Fouettez 4 jaunes, d'œufs, 100g de sucre et 1 cuill d'eau froide. Incorporez-y la farine et la fécule, puis 4 blancs d'œufs montés en neige avec une pincée de sel. Versez cette pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé beurré.

Glissez au four préchauffé th 7 (210°C), laissez cuire 10 à 12 min : la pâte doit être ferme et souple.

Sortez le biscuit, retournez-le sur un torchon humide. Otez le papier, roulez le biscuit dans la longueur en l'enfermant dans le torchon.

## Préparation de la crème chocolat :

### Ingrédients :

- 200g de chocolat noir (65%)
- 50g de chocolat au lait
- 15 cl de crème liquide
- 80 g de beurre
- Rhum, kirsh ou jus d'orange
- sucre glace

Faites fondre 250g de chocolat noir et au lait dans 15 cl de crème liquide. Fouettez, laissez refroidir et placez 1 heure au frais. Passé ce temps, fouettez la crème à petite vitesse en ajoutant peu à peu 80 g de beurre ramolli coupé en parcelles. La crème doit éclaircir, mousser et gonfler. Ajoutez-lui 2 cuillérées de rhum à la fin.

Déroulez le biscuit, aspergez-le avec un mélange de 2 cuil de rhum et 10 cl de sirop de canne( soit 6 à 7 cuil). Recouvrez avec la moitié de la crème en laissant un marge de 2 cm. Roulez de nouveau dans la longueur, sans serrer. Placez 1 h au frais. Coupez les extrémités en biais, posez ces morceaux sur le dessus afin de simuler les nœuds du bois.

Masquez la bûche avec le reste de crème, dessinez des stries, et réservez au frais. Saupoudrez-la de sucre glace au moment de servir et décorez-là de petits sujets.

## **Préparation de la crème tiramisu :**

### Ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 1 orange
- 100g de chocolat noir
- 3 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 100g d'écorces confites

Fondre le chocolat. Fouette les jaunes et le sucre. Rajouter le chocolat et le mascarpone.

Imbiber le roulé avec du jus d'orange et du sirop de canne ou du sirop de sucre.

Garnir le biscuit et en garder la moitié pour le dessus.

Eparpiller les écorces sur le biscuit, le rouler.

Mettre au frais.