

Bûche de Noël au chocolat

4 pers | 30 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 4 oeufs
- 140 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 11 g de levure alsacienne
- 250 g de chocolat
- 200 g de beurre

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, battre les jaunes d'oeuf avec le sucre en poudre et 3 cuillères à soupe d'eau chaude pour faire mousser le mélange.

Etape 2

Ajouter petit à petit la farine et la levure au mélange tout en remuant pour éviter les grumeaux. Une fois le mélange lisse, ajouter délicatement 4 blancs d'oeufs montés en neige.

Etape 3

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque. Enfourner à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Etape 4

Décoller délicatement la génoise cuite de la plaque et la poser sur une serviette humide. Rouler la génoise et laisser refroidir.

Etape 5

Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre. Dérouler la génoise et étaler ce mélange dessus puis rouler de nouveau la génoise. Recouvrir le roulé avec le reste du mélange au chocolat.

Etape 6

Dessiner des traits à l'aide d'une fourchette sur le chocolat pour lui donner l'allure d'une bûche. Laisser refroidir et mettre au frigo.