



Ingrédients

Pour le biscuit roulé :

- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- 40 g de Maïzena
- 70 g de beurre fondu

Pour la ganache :

- 200 g de chocolat à cuire
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre



8 personnes



20' préparation

20' cuisson



Préparation

Préchauffer le four à 210° et tapisser une plaque de papier sulfurisé beurré.

Séparer les jaunes d'oeufs des blancs, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine et la Maïzena tamisées.

Battre les blancs en neige fermes puis les mélanger délicatement à la préparation précédente tout en versant le beurre fondu. Etaler cette pâte en formant un rectangle sur le papier sulfurisé et enfourner pour 8 min.

Sortir le biscuit du four, le poser sur un torchon, le rouler sur lui même avec le torchon et le laisser refroidir.

Faire chauffer la crème et le beurre dans une casserole. Casser le chocolat en morceaux dans un saladier et y verser la crème chaude. Mélanger à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'une crème homogène. **Fouetter à l'aide d'un batteur électrique**, jusqu'à ce que la ganache s'éclaircisse. Dérouler le biscuit et y étaler la moitié de la ganache à l'aide d'une spatule.

Rouler le biscuit puis l'envelopper dans du film alimentaire, bien serré. Laisser reposer au frais pendant au moins une heure.

Tartiner le reste de ganache sur l'extérieur de la bûche et faire des sillons à l'aide d'une fourchette pour imiter l'écorce de bois.

Les variantes

Zestez une orange bio sur votre bûche : en plus de décorer, cela apportera un délicat parfum d'agrumes !