



Niveau
intermédiaire

Bûche de Noël Choco-noisette



8 - 10 personnes

GÉNOISE

4 œufs
120 g de sucre
Arôme de vanille
120 g de farine
1/2 cuil. à café de levure

PÂTE À TARTINER

100 g de chocolat
180 g de noisettes
90 g de sucre
Huile de noisette ou neutre

GARNITURE

100 g de
noisettes
concassées

DÉCORS

700 g de chocolat
150 g de noisettes
100 g d'huile
(noisette ou neutre)

GÉNOISE

Blanchir les œufs et le sucre (3 fois le volume)

Ajouter l'arôme de vanille

Ajouter la farine et la levure et mélanger à la maryse

Déposer une feuille de cuisson sur une plaque de four

Étaler uniformément l'appareil sur la plaque

Cuisson 160° 10 mn

Une fois tiède décoller la génoise puis l'enrouler dans la feuille sulfurisée et réserver

PÂTE À TARTINER

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie puis tiédir

Torréfier les noisettes dans une poêle puis retirer du feu

Frotter les noisettes tièdes pour enlever la peau puis les mixer au robot pour en obtenir une poudre
Ajouter le sucre dans une casserole pour obtenir un caramel puis l'étaler entre deux feuilles sulfurisées

Casser le caramel pour l'ajouter à la poudre de noisettes et mixer le tout

Ajouter le chocolat fondu tiède puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme

Si la pâte est trop épaisse ajouter de l'huile de noisette ou neutre

GARNITURE

Concasser les 100 g de noisettes torréfiées



Niveau
intermédiaire

Bûche de Noël

Choco-noisette

8 - 10 personnes



DÉCORS

Mettre le chocolat au bain-marie

Concasser 150 g de noisettes torréfiées

Mélanger les noisettes avec l'huile et le chocolat puis tiédir

ASSEMBLAGE

Dérouler la génoise et étaler la pâte à tartiner

Parsemer de noisettes concassées

Rouler le gâteau

Refroidir la bûche puis la déposer sur une grille pour y verser le décors

(ne doit pas être trop chaud)

Mettre la bûche au frais minimum 6h