

Bûche aux griottes



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 12 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 8 mn

A préparer la veille, simple et goûteuse.

Ingrédients

- 1 tôle à four, beurrée et farinée
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre roux
- 110 g de farine
- 2 cs de cacao amer
- 1 boîte de cerises confites
- 20 cl de crème semi-épaisse
- 30 g de beurre fondu
- 100 g de chocolat noir à cuire
- 1 cuillère à dessert de kirsch
- 1 pot de confiture de griottes avec des griottes entières (bonheur la confiture achetée sur le marché est préparée avec de la cannelle !)
- décorations sucrées

Préparation

- 1 faites chauffer votre four à 200 ° tous vos ingrédients doivent être prêts. Beurrez et farinez votre plaque coupez vos cerises confites en deux. Réservez-en deux ou trois pour la décoration.
- 2 dans un saladier, au batteur, fouettez vos blancs en neige avec une pincée de sel. quand le mélange est bien mousseux, ajoutez sans cesser de battre du sucre roux. Ensuite, avec un fouet à main, ajoutez délicatement les jaunes d'oeufs, la farine et le cacao amer
- 3 Veillez à bien soulever la masse sans trop brasser la préparation. Etalez la pâte sur votre tôle beurrée et farinée et faites cuire 6 minutes.
- 4 Sortez du four. Disposez votre gâteau sur un torchon humide et roulez-le dedans.
- 5 préparer la ganache : faites fondre votre chocolat, à la casserole, au bain-marie ou au micro-ondes.
- 6 dans une casserole faites chauffer la crème fraîche puis mélangez-la au chocolat. Ajoutez le kirsch.
- 7 dépliez alors votre gâteau et enduisez l'intérieur avec votre préparation. Disposez sur cette crème des cerises confites et roulez le tout sur lui-même. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 8 le lendemain, sortez votre gâteau du réfrigérateur. étalez votre confiture de griottes sur le biscuit, disposez quelques cerises confites. Décorez de garnitures en sucre, un petit sapin, un sujet de Noël et le tour est joué ! bon appétit !

Proposé par



grainedesucre

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

