

Bûche de Noël à la mousse au chocolat



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Vu le succès de ma "Bûche de Noël roulée au chocolat" (voir la recette sur le site via le moteur de recherche), j'ai continué à faire mes bûches. Le Noël dernier, j'ai fait la "Bûche de Noël à la mousse au chocolat" qui est aussi délicieuse.

Ingrédients

- pour le biscuit :
 - 4 œufs
 - 120 g de sucre
 - 140 g de farine
 - 1 pincée de sel
- pour la mousse au chocolat :
 - 3 œufs
 - 130 g de chocolat noir
 - 50 g de sucre
- pour le glaçage au chocolat :
 - 100 g de chocolat noir
 - 50 g de crème liquide

Préparation

- 1 Préparer le biscuit : battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée délicatement sans trop insister, puis les blancs d'œufs battus en neige avec une pincée de sel.
- 2 Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie rectangulaire recouverte de papier sulfurisé. Cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C. Démouler le biscuit sur un torchon humide et le rouler immédiatement. Laisser refroidir.
- 3 Préparer la mousse au chocolat : séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes avec le sucre. Ajouter le chocolat fondu puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige. Réserver 1h au frigo.
- 4 Dérouler le biscuit, étaler la mousse au chocolat. Rouler la bûche délicatement et couper les extrémités.
- 5 Pour le glaçage : faire fondre le chocolat avec la crème.
- 6 Badigeonner la bûche avec ce mélange. Garnir la bûche (ici, j'y ai mis des décorations de Noël en chocolat). Laisser au frigo jusqu'au moment de servir. Bon appétit !

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

