

Bûche de Noël roulée au chocolat



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 13 mn

Cette bûche sera le dessert incontournable pour vos fêtes de Noël. Essayez-la, ce n'est pas si compliqué !

Ingrédients

- 3 oeufs
- 90 g de farine
- 160 g de sucre
- 3 cs de cacao en poudre - non sucré si possible
- sel - 1 pincée
- 2 dl de crème liquide entière
- 3 cs de cointreau - ou triple sec
- 1 barre de chocolat
- 2 cs de crème

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°.
- 2 Battre les oeufs avec une pincée de sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.
- 3 Tamiser la farine et le cacao et les incorporer délicatement à la préparation.
- 4 Verser le tout sur une plaque ou un moule rectangulaire beurré et enfourner pendant 13 min.
- 5 A la sortie du four, retourner la génoise sur un linge propre et humide et l'enrouler délicatement.
- 6 Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre progressivement en continuant de battre. Faire de même avec la liqueur.
- 7 Dérouler délicatement la génoise, y étaler une bonne couche de crème et enrouler de nouveau. Découper les extrémités.
- 8 Faire fondre le chocolat avec la crème. Décorer la bûche avec le chocolat et déposer des garnitures (feuilles de houx en chocolat, fruits, etc.).

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

