

Bûche glacée aux deux chocolats



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 5 h

Cuisson : 3 mn

Cette année, j'ai choisi de présenter une bûche glacée pour le repas de Noël. Comme nous sommes des amateurs de chocolat, je savais que nous allions nous régaler !

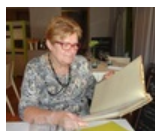
Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 30 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat blanc
- 300 ml de crème liquide entière
- meringues

Préparation

- 1** Pour la mousse au chocolat noir :
Mettre dans un saladier le chocolat et le beurre. Passer le tout au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Fouetter les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Mettre les jaunes et le sucre dans un autre saladier et les battre jusqu'à obtenir un mélange blanchi et bien mousseux. Versez ce mélange sur le chocolat et mélangez bien à la cuillère
- 2** Pour la mousse au chocolat blanc :
Mettre dans un saladier le chocolat et le passer au micro ondes. Faire bouillir 50 ml de crème entière, laisser tiédir et ajouter au chocolat fondu. Monter les 250 ml de crème restants en chantilly épaisse. Ajouter la chantilly au mélange chocolat crème.
- 3** Vous pouvez ajouter quelques morceaux de meringues aux deux mousses. Placer vos meringues dans un torchon et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ne garder que les morceaux.
- 4** Montage de la bûche :
Dans un moule à cake, verser la moitié de la mousse au chocolat noir. Verser la mousse au chocolat blanc et terminer par le restant de mousse au chocolat noir. Par mesure de précaution et afin d'éviter que les deux mousses ne se mélangent, j'ai placé le moule à cake au congélateur entre chaque couche. C'est plus sûr....
- 5** Bien étaler à l'aide d'une spatule souple et placer le moule quelques heures au congélateur. Décorer la bûche avec des copeaux de chocolat et des petits décors de Noël.
Pour démouler la bûche facilement, tremper quelques instants le moule dans de l'eau tiède.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

