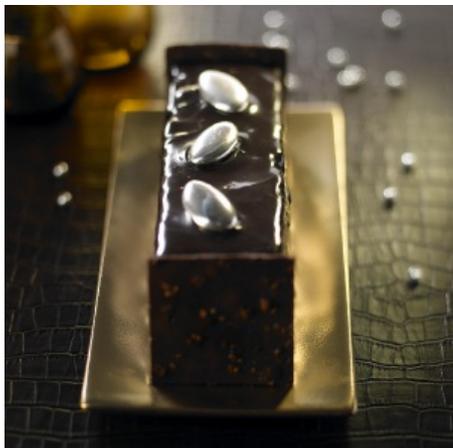


## Bûche haute-couture



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 7 mn

*Une belle petite bûche facile et rapide à réaliser.*

### Ingrédients

- 1 moelleux tout chocolat de 500 grammes (par exemple le moelleux ker cadelac)
- 250 g de mascarpone
- 50 g de chocolat noir
- 4 cuillères à café de sucre
- 1 sachet de glaçage pâtissier prêt à fondre au chocolat (vahiné 120 g par exemple)
- 2 plaques de chocolat noir
- 3 grosses dragées argentées

### Préparation

- 1 Faites fondre le chocolat noir et le sucre puis mélangez le mascarpone avec le chocolat fondu.
- 2 Coupez le moelleux en deux moitiés.
- 3 Réalisez un beau rectangle avec le demi moelleux en le débarrassant de sa croûte.
- 4 Divisez-le en deux dans le sens de la largeur et tartinez de mascarpone au chocolat.
- 5 Réassemblez les deux parties de la bûche et lissez bien la garniture pour que la surface soit homogène.
- 6 Nappez-la ensuite à l'aide d'un pinceau avec le glaçage chocolat préalablement chauffé (suivez les instructions présentes sur le paquet).
- 7 Déposez les plaques de chocolat aux extrémités en les laissant dépasser dans la hauteur.
- 8 Décorez la bûche avec les dragées argentées.
- 9 Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Proposé par

**Ker Cadelac**

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

