



BÛCHE DE NOËL



BISCUIT ROULE AVEC SA GANACHE AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 œufs
- 50g de sucre
- 50g de farine de blé
- 100g de chocolat pâtissier (pour la ganache)
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche (pour la ganache)



Recette :

- ❖ Préparation de la ganache :
 - Faire fondre le chocolat pâtissier au bain-marie.
 - Dans une casserole, porter à ébullition la crème
 - Ajouter la crème au chocolat, remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
 - Porter à ébullition.
 - Laisser refroidir.

- ❖ Préparation du moule avec du papier cuisson, préchauffage four.
- ❖ Séparer les blancs des jaunes.
- ❖ Mélanger vigoureusement les jaunes et le sucre avec un fouet.
- ❖ Ajouter la farine et mélanger.
- ❖ Dans un autre saladier, battre les blancs en neige.
- ❖ Incorporer les blancs à la pâte (sans les tourner pour ne pas chasser l'air).
- ❖ Verser immédiatement dans le moule.
- ❖ Cuisson thermostat 4-5 (120-150°C), 5 à 10 minutes maximum. Attention, ne pas ouvrir le four trop tôt sinon l'air introduit fera retomber le gâteau.
- ❖ Garnir le biscuit et le rouler.



Maison de Réadaptation
et d'Éducation à la Santé

58 av du Général de Gaulle
Résidence Mermoz - 3ème étage
72000 Le Mans

☎ 02 43 28 77 88
☎ 02 43 88 96 80
maison-diabete72@orange.fr

