

Bûche de Noël Ganache caramel

Découvrez notre recette facile et gourmande de bûche de Noël !

Portions : 6

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Biscuit roulé

4 oeufs

100g de sucre

100g de farine

Ganache caramel

18 cl Crème liquide

180 g Sucre semoule

50 g Chocolat blanc

1 Noix de beurre

Glaçage

200g de Chocolat noir (55% à 70% cacao)



Réaliser en premier le biscuit roulé

Préchauffer le four Th.6 (180°C)

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Monter les blancs en neige.

Ajouter le sucre, fouetter encore 1mn puis ajouter délicatement en mélangeant à la spatule les jaunes d'oeufs et la farine tamisée à l'aide d'une passoire.

Étaler la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Mettre le biscuit à cuire 10mn au four préchauffé thermostat 6.

Sortir le biscuit, le poser sur un torchon humide, retirer le papier, l'imbiber légèrement avec un peu d'eau froide puis le rouler délicatement dans le torchon.

Réaliser la ganache au caramel

Verser le sucre dans une casserole et faire chauffer avec 1 cuil. à soupe d'eau. Lorsqu'il prend une couleur caramel, verser doucement la crème (préalablement sortir pour qu'elle ne soit pas trop froide) puis poursuivre la cuisson tout en mélangeant.

A frémissement, ôter la casserole du feu et incorporer le beurre coupé en petits dés. Mélanger bien puis ajouter le chocolat blanc haché et mélanger pour obtenir une texture homogène.

Laisser tiédir avant de l'étaler sur le biscuit roulé puis rouler la bûche en veillant à bien la serrer.

Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain-marie et le verser sur la bûche une fois roulée.

Décorer la buche avec des copeaux de chocolat (réalisé avec un économe) et quelques grains de grenade, par exemple.