



Bûche de Noël à la ganache chocolat et à l'infusion de fruits rouges, sauce au caramel crémeux

Temps de préparation : 55 minutes / temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 8 personnes :

Ingrédients :

Pâte à biscuit :

60 g de beurre
4 œufs
50 g + 75 g de sucre semoule
100 g de farine
1 sachet de levure
50 g de noix

Ganache chocolat :

15 cl de crème liquide
180 g de chocolat à 70% de cacao
2 sachets de thé aux fruits rouges

Sauce caramel crémeux :

100 g de sucre semoule
10 cl de crème liquide

Dressage :

Sucre glace
Menthe fraîche

Préparation :

Pâte à biscuit :

- . Faire fondre le beurre. Préchauffer le four à 180°C.
- . Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- . Dans une terrine, battre les blancs en neige puis les serrer en incorporant 50 g de sucre à la fin. Dans un bol, blanchir les jaunes avec les 75 g de sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban.
- . Verser peu à peu la farine tamisée, le beurre fondu et la levure. Ajouter ensuite les blancs d'œufs, délicatement.
- . Étaler (sur 1 cm d'épaisseur) cette pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson beurré puis enfourner pendant 10 minutes environ.
- . Dès la fin de la cuisson, étaler cette pâte sur un torchon humide puis la rouler et la réserver.

Ganache chocolat :

- . Couper le chocolat en petits morceaux et le mettre dans un cul de poule.
- . Porter la crème liquide à ébullition, ajouter les deux sachets de thé puis laisser infuser pendant 1 minute. Reporter la crème liquide à ébullition puis verser sur le chocolat. Attendre quelques secondes avant de remuer.

Sauce au caramel crémeux :

- . Faire fondre le sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau dans une casserole.
- . Dès que le caramel se colore, ajouter la crème et mélanger hors du feu.

- . Dérouler le biscuit délicatement (vous pouvez également ajouter un sirop léger aromatisé au thé aux fruits rouges sur le biscuit) et le tapisser d'une partie de la ganache, à l'aide d'une spatule. Étaler quelques fruits rouges et quelques noix sur la ganache puis rouler le biscuit.
- . Lorsque la ganache est presque froide, décorer la bûche avec la sauce au caramel crémeux, du sucre glace et de la menthe.