



# BÛCHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT

## Ingrédients

### Le biscuit

5 œufs

4 càs bombées d'édulcorant de cuisson

35g à 45g de poudre de cacao

### La ganache au chocolat

300g de chocolat noir culinaire

250 ml de crème liquide allégée 8-20 % de MG

Pour 8-10 personnes

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand récipient, battre les œufs avec l'édulcorant pendant 15 min. jusqu'à obtention d'une mousse couleur ivoire. Incorporer délicatement le cacao à la pâte avec une spatule. Mettre un revêtement anti-adhésif (feuille de cuisson) sur la plaque du four et y verser la pâte. Etaler uniformément sur une épaisseur d'1 cm.

Cuire 7 min. au four. Après cuisson, recouvrir la pâte d'un linge humide et détacher le film cuisson. Enrouler le biscuit et laisser refroidir.

Pour la ganache, dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Incorporer ensuite le chocolat coupé en petits morceaux. Mélanger et laisser refroidir.



## Montage

Etaler une bonne moitié de la crème sur la surface de la pâte. Rouler à nouveau le biscuit et couper les extrémités du rouleau. Recouvrir la bûche avec le reste de la crème, garnir avec saupoudrant de cacao et de chocolat râpé. Réserver au réfrigérateur durant 4 heures. Servir éventuellement avec une crème anglaise.

