

## Recette de la bûche de Noël



### Ingrédients :

#### Pour la génoise :

- 4 œufs
- 125g de sucre
- 125g de farine

#### Pour la garniture :

- 200g de chocolat noir

- 200g de crème
- 50g de beurre mou

#### Pour la ganache :

- Pralinoise

### Préparation :

#### Pour la génoise :

1. Chemiser la plaque de cuisson, c'est-à-dire beurrer et fariner la plaque.
2. Clarifier les œufs (séparer le blanc des jaunes) en respectant la technique.
3. Battre les blancs en neige jusqu'à obtenir des blancs fermes.
4. Battre au fouet le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajouter ensuite au mélange les blancs d'œufs montés en neige et mélanger délicatement.
6. Ajouter petit à petit la farine.
7. Etaler votre pâte sur la plaque.
8. Enfourner pendant 8 à 10 minutes à 200°C.

#### Pour la garniture :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Ajouter le beurre mou, puis mélanger.
3. Hors du bain marie, ajouter la crème et mélanger.
4. Badigeonner un peu de caramel liquide chaud sur la génoise.
5. Répartir la garniture sur toute la génoise et rouler le gâteau dans le sens de la largeur.

#### Pour la ganache :

1. Etaler la préparation pralinoise du commerce.
2. Décorer avec le pralin.