

Bûche de Noël au chocolat et crème vanille

Cyril Lignac

30 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

• **LE BISCUIT ROULÉ AU CHOCOLAT :**

- 4 blancs d'œuf
- 85g + 135g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 3 œufs entiers
- 85g de farine
- 50g de cacao en poudre

• **LA CRÈME MASCARPONE :**

- 125g de mascarpone
- 25cl de crème liquide entière 35%
- 65g de sucre
- 1 gousse de vanille

• **LE DÉCOR :**

- 40g de copeaux de chocolat
- 2 cuil. à soupe d'amarena
- 3 cuil. à soupe de confiture à la cerise

• **LES USTENSILES :**

- 1 plaque pâtissière + 1 feuille de silicone ou feuille de papier sulfurisé + 1 spatule coudée
- 1 casserole + 1 saladier + 1 fouet
- 1 saladier + 1 batteur à main + 1 maryse
- 1 torchon humide + 1 couteau éminceur de chef
- 1 saladier bien froid + 1 poche plastique + 1 douille Saint-Honoré

1. Préchauffez le four à 210°C. Dans un saladier, montez les blancs d'œuf avec les 85g de sucre pour qu'ils forment un bec d'oiseau. Puis dans un second saladier, montez les jaunes avec les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban, ajoutez la farine et le cacao en poudre à la maryse. Mélangez les deux appareils ensemble délicatement. Coulez sur une plaque à pâtisserie à rebord en silicone beurrée ou sur une feuille de silicone posée au préalable sur une plaque à pâtisserie. Étalez légèrement pour homogénéiser le biscuit à l'aide d'une spatule coudée. Enfouez 7 minutes.

•2. À la fin de la cuisson, démoulez délicatement le biscuit à l'envers sur un torchon humide, taillez les rebords en forme de rectangle et laissez refroidir.

•3. Dans un saladier bien froid, versez le mascarpone, battez-le légèrement à l'aide d'un batteur à main, versez la crème liquide bien froide, continuez à monter et ajoutez le sucre avec la pulpe de la vanille, montez en chantilly. Réservez une moitié dans un saladier et l'autre moitié dans une poche plastique munie d'une douille Saint-Honoré. Réservez au frais.

•4. Nappez le biscuit de confiture à la cerise, puis de crème chantilly et parsemez de quelques copeaux de chocolat. Roulez le biscuit sans l'écraser et déposez-le dans un plat.

•5. À l'aide de la poche à douille, formez des traits sur la bûche. Parsemez de copeaux de chocolat et ajoutez 4 cerises Amarena sur le dessus pour décorer. Réservez la bûche au frais.