# BUCHE AU CHOCOLAT

**Pour 6/8 personnes préparation 30mn repos 1H cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| *Pour la génoise :* | *Pour la crème :* |
| 4 œufs | 200g de chocolat noir |
| 80g de Sucre en poudre | 120g de chocolat au lait |
| 40g de beurre demi-sel fondu | 250g de mascarpone |
| 1 c. à soupe ? pour la cuisson | 3 c. à soupe de sucre |
| 2 c. à soupe de cacao amer | 40g de crêpes dentelles |
| 80g de fécule de maïs |  |
|  | Décoration : le sucre jaune + crêpes dentelles+ copeaux de chocolat au lait |

1. Préparez la génoise. Séparez les blancs des jaunes d’œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu’à ce qu’ils deviennent jaune clair. Ajoutez le beurre fondu et refroidi, le cacao et la fécule de maïs, et remuez avec 1 cuillère.

2. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.

Préchauffez votre four à 210°C.

3. Recouvrez une plaque pâtisserie de papier cuisson (ou d’un tapis silicone) et beurrez-la. Versez la pâte et égaliser la surface avec une spatule. Enfournez pour 10mn et retournez la génoise et laissez-la refroidir sur un torchon humide, laissez refroidir.

4. Préparez la crème : en faisant fondre le chocolat noir au bain-marie puis mélangez-le encore chaud au mascarpone et ajoutez le sucre.

5. Etalez les 3/4 de cette crème sur la surface de la génoise. Râpez grossièrement le chocolat au lait et parsemez-en la moitié sur la crème. Ajoutez les3/4 de crêpes dentelles émiettées, puis roulez le gâteau en vous aidant du torchon.

6. Nappez la bûche du restant de ganache, parsemez de crêpes dentelles émiettées et de copeaux de chocolat au lait puis réservez au frais