

La Bûche de Noël de Mémé

Ingrédients

Pour la génoise

6 œufs
150 g de sucre
100 g de farine
Un moule rectangulaire plat type lèche
frite de 50x60 cm environ
Du papier sulfurisé pour le moule.
Un torchon propre et humide (humidifier
avec un vaporisateur d'eau).

Pour monter la bûche

100 g de chocolat noir
un petit pot de coulis de framboise, ou de
fruits rouges, ou de myrtille.
50 g de cerneaux de noix

Préparation

Pour la génoise

Préchauffer le four à 150 °C.
Battre les blancs d'œufs en neige.
Battre les jaunes et le sucre jusqu'au blanchiment.
Ajouter la farine et bien remuer.
Mélanger délicatement avec les blancs d'œufs.
Etaler la pâte dans le moule recouvert de papier sulfurisé et mettre au four 10 à 20 minutes:
le couteau doit ressortir sec, mais le dessus ne doit pas trop se colorer.
Dès que la génoise est cuite, la démouler sur le torchon humide.

Pour monter la bûche

Etaler le coulis sur la génoise.
Rouler la génoise en bûche grâce au torchon humide. La maintenir en place avec le torchon.
Faire fondre le chocolat avec de l'eau au bain marie ou au micro-ondes. (Lorsque la plaque de
chocolat est coupée en morceaux dans le bol, l'eau doit arriver aux deux-tiers de la hauteur
du chocolat).
Remuer le chocolat fondu pour l'homogénéiser, puis y ajouter les cerneaux de noix.
Etaler le chocolat fondu sur la bûche.