

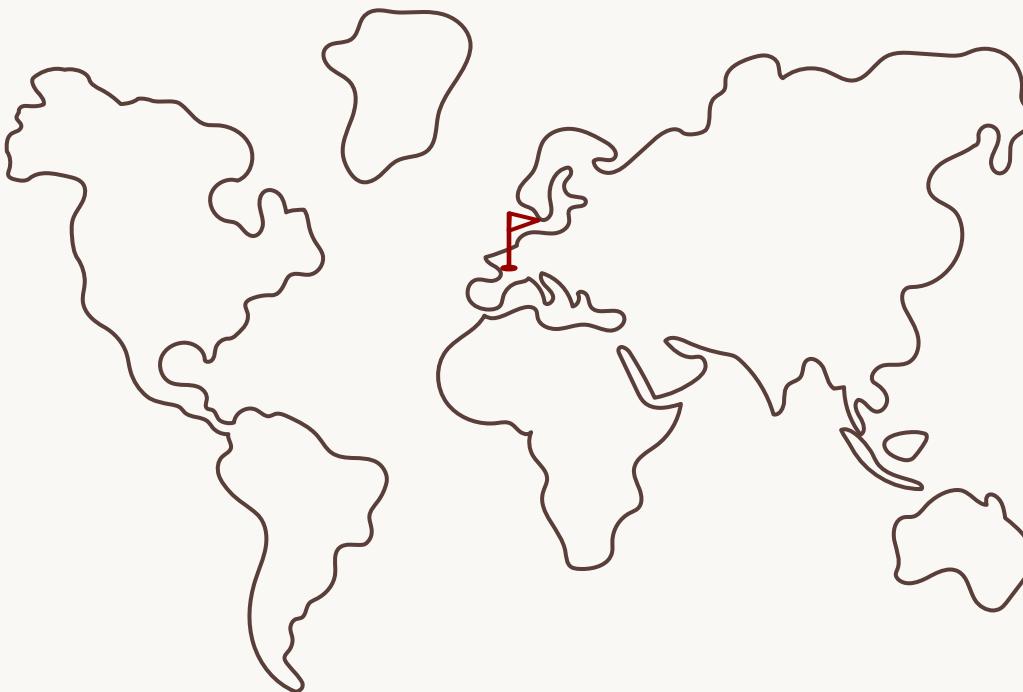
# Bûche De Noël au Mousse au Chocolat



Par Smita Bhogle



*c'est un dessert français*



# *les ingrédients*

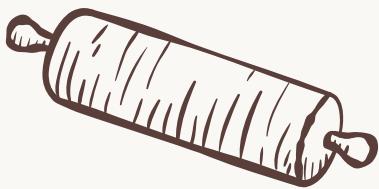
pour la mousse:

- 130 g de chocolat noir (60% de cacao)
- 50 g de sucre
- 50 g de crème liquide



pour le gâteau

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 140 g de farine
- 1 pincée de sel



01

# Premier Étape

la mousse

# *la mousse*

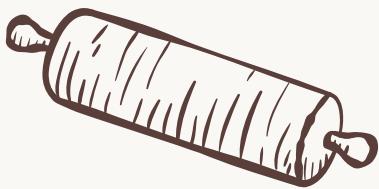
- j'ai ajouté le crème liquide, du sucre, et le chocolat dans un bol



## *la mousse*

- j'ai battu tout les choses jusqu'à c'était duveteux
- puis, j'ai placé dans le frigo pendant je faisait le gâteau





02

# *Deuxième Étape*

le gâteau

# *le gâteau*

- j'ai cassé les oeufs, et j'ai placé les jaunes dans un bol, et les blancs dans un autre bol



# le gâteau

- j'ai battu les jeunes jusqu'à c'était duveteux



# *le gâteau*

- après ça, j'ai mélanger le sucre, le farine, du sel et le chocolat doucement



# *le gâteau*

- à le même temps j'ai battu les blancs des oeufs jusqu'à c'était duveteux



# *le gâteau*

- finalement, j'ai mélangé les blancs avec les jeunes pour finir le préparation pour le gâteau





03  
*Troisième Étape*  
cusiner

# *cuisiner*

- j'ai placé le pâte de gâteau sur le plateau et j'ai mis dans le four pour vingt minutes





04  
*Quatrième Étape*  
l' assemblée

## *l'assemblée*

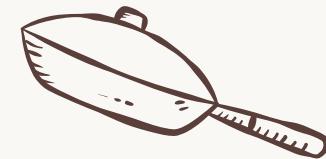
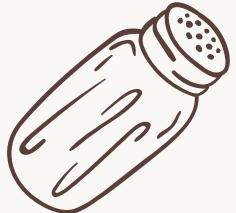
- après du temps, le gâteau était froid, et j'ai ajouté le mousse sur tout le gâteau
- ensuite, j'ai roulé le gâteau dans un bûche
- j'ai ajouté plus de mousse sur l'extérieur de bûche aussi



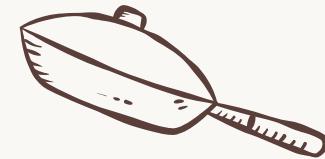
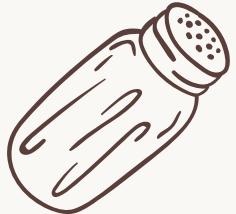
*le gâteau final!*



1. Si j'avais plus de temps,  
j'ajouterais chocolat sur  
l'extérieur pour décoration



2. Si j'avais noix de coco chez moi, j'ajouterais dans le centre de la bûche



3. Si c'était chaud dans ma salle de cuisine, je mettrais la mousse dans le frigo pour plus de temps

