

Bûche de Noël chocolat orange



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) : Pour la génoise:

- 80 g de farine
- 150 g de beurre
- 4 oeufs
- 40 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- zeste d'1 citron

Pour la garniture:

- 150 g de chocolat pâtissier
- 3 oeufs
- 2 ou 3 cuillères à soupe de marmelade d'orange
- 1 orange
- 50 g de sucre

Pour le glacage :

- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre glace
- 25 g de chocolat pâtissier

Préparation de la recette :

La veille:

Préparer la garniture en premier : faire fondre le chocolat au bain-marie.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre pour obtenir une pâte mousseuse. Y incorporer le chocolat puis les blancs battus en neige ferme.

Réserver au réfrigérateur.

Préparer la génoise: battre les jaunes avec le 100 g de sucre. Ajouter la farine et la poudre d'amandes. Battre les blancs avec 50 g de sucre et mélanger avec la préparation précédente. Y ajouter le beurre fondu et le zeste de citron.

Etaler sur une plaque de cuisson d'au moins 1 cm de hauteur recouverte de papier sulfurisé puis faire cuire au four à 200°C (thermostat 6-7) pendant 10 min.

Démouler sur un torchon (propre) humide.

Etaler sur la génoise de la marmelade d'orange, la mousse au chocolat par dessus et disposer sur le bord supérieur des morceaux d'orange épluchés.

Rouler en partant du haut (les morceaux d'orange se trouveront au centre) en vous aidant avec le torchon. Embaler dans du film alimentaire et laisser au frigo (moi je le laisse au congélateur le temps de préparer le glacage, cela va plus vite).

Préparer le glacage blanc: fouetter le blanc d'oeuf avec le sucre glace et le jus d'1/2 citron pour obtenir une pâte épaisse (si c'est trop liquide il faut ajouter du sucre glace).

Étaler le glacage sur la bûche et strier le dessus pour évoquer l'aspect du bois.

Laisser au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain (au début du repas): couper les 2 extrémités de la bûche pour égaliser.

Préparer un peu de glacage chocolat noir avec 25 g de chocolat pâtisseries, 2 cuillères à soupe de sucre glace et 1 noix de beurre, il faut qu'il soit bien liquide. Faire des stries perpendiculaires à la bûche avec le glacage chocolat liquide.

Replacer au frigo jusqu'au moment du dessert, au dernier moment, décorer avec ce que vous voulez et saupoudrer de sucre glace.