

# Bûche roulée aux noix et aux poires

Une bûche légère et savoureuse... idéale pour les fêtes de fin d'année !



## Ingrédients

### Pour le biscuit aux noix

- 5 oeufs
- 110g de sucre
- 65g de cerneaux de noix
- 90g de farine

### Pour la ganache montée chocolat blanc

- 140g de chocolat blanc
- 20 cl de crème liquide entière
- 3 poires aux sirop

## Préparation

### Étape 1

#### Pour le biscuit roulé aux noix

Passer les cerneaux de noix aux mixeurs. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis y ajouter la farine et la poudre de noix. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent. Verser sur une plaque à pâtisserie bien beurrée. Mettre à cuire au four préchauffé à 180°C pendant 10 à 12 minutes. Aussitôt sorti du four, rouler dans un torchon humide et laisser refroidir.

### Étape 2

#### Pour la ganache montée chocolat blanc

Faire chauffer 75g de crème liquide, puis verser sur le chocolat coupé en petits morceaux. Lorsque le chocolat blanc est fondu, remuer. Le mélange doit être lisse et brillant. Ajouter enfin le reste de crème liquide et mélanger encore, pour obtenir une préparation bien homogène.

Réserver au frais, 2h au minimum, puis battre comme une chantilly.

### Étape 3

Mouiller l'intérieur du biscuit aux noix de sirop de poires. Disposer les poires, coupées en fines lamelles, étaler les 3/4 de la ganache montée chocolat blanc puis rouler le tout.

### Étape 4

Décorer avec le reste de ganache montée et quelques cerneaux de noix. Réserver au frais.

Pour gagner du temps et réaliser la bûche en 45 min chrono... placer le récipient contenant la ganache chocolat blanc dans un bain-marie d'eau additionnée de glaçons au moment de la battre.