



BÛCHE FACILE CHOCOLAT ET CLÉMENTINES



Temps de préparation
25 minutes



Temps de cuisson
15 minutes



Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 8 personnes

6 œufs
210g de sucre
90g de farine
150g de chocolat noir
5 clémentines
20cl de crème
50g de beurre
1 cuillère à soupe de Maïzena

Préchauffer le four à 220°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Hâcher le chocolat grossièrement.

Zester deux clémentines et en presser 4.

Déroulement de la recette

Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat en remuant, puis incorporer le beurre. Réserver au frais. Battre 3 œufs.

Mélanger dans une casserole les zestes, les jus, 120g de sucre et la Maïzena. Chauffer sur feu doux en fouettant.

Ajouter les œufs battus et mélanger sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe. Réserver.

Faire le biscuit : fouetter le reste de sucre (soit 90g) avec les 3 jaunes des œufs restants jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, puis les 3 blancs d'œufs montés en neige.

Étaler cette pâte sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé beurré. Cuire 8 à 10 min au four.

Démouler le biscuit sur un torchon humide, le rouler avec le torchon et laisser refroidir.

Redérouler le biscuit, le garnir de la moitié de la ganache, puis de la moitié de la crème de clémentine.

Rouler de nouveau à moitié et recouvrir du reste de la crème à la clémentine.

Terminer de rouler et recouvrir du reste de la ganache et décorer avec des zestes de clémentines...

Réserver au frais au moins 3 heures avant de servir.



*Pour les clémentines,
clémentines LULU
bien sûr !*



*Si vous n'avez pas de
plaque à gâteaux, utilisez
le fond d'un grand plat
rectangle ou la lèchefrite !*

*Un vrai régal pour cette
recette simple et cette bûche
aussi légère que gourmande !*