



# La Recette du mois de Décembre 2021

## Jeudi 16 décembre 2021

# Bûche au chocolat



### La recette

### Bûche de Noël au chocolat



Décembre 2021

**M R S**  
mieux manger, mieux vivre  
RHÔNE ALPES



1) Avec l'aide de tes parents, préchauffe le four à 220°C et place une feuille de papier cuisson sur une plaque du four.

2) Sépare le blanc et jaune des œufs et Mélange les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Avec l'aide de tes parents, bats les blancs en neige et mélange délicatement les deux préparations ensemble.

3) Ajoutes petit à petit la farine, la maïzena et le cacao à l'aide d'une spatule ou une marise. Répartis la préparation sur la plaque de cuisson et enfourne 10 minutes. A la sortie du four, roule le biscuit dans un torchon pour que le biscuit prenne la forme de la bûche roulée.

4) Réalises la garniture: mélange le mascarpone avec le sucre glace. Fais monter la crème en chantilly et mélange ensuite avec le mascarpone.

5) Déroules le biscuit et garnis-le avec la préparation chantilly-mascarpone. Utilises un peu de crème pour étaler sur le dessus du biscuit et décore ta bûche avec des copeaux de chocolats ou des petites décorations de Noël.

C'est prêt, tu peux déguster !

### Ingrédients :

pour 8 portions environ

#### Pour le biscuit:

- 4 œufs
- 90 g de sucre
- 20g de farine
- 50g de maïzena
- 40g de cacao
- ½ sachet de levure chimique

#### Pour la crème

- 300 g de mascarpone
- 1 c à s d'extrait de vanille
- 2 c à s de sucre glace
- 5 c à s de crème liquide entière (30% minimum)



### Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise tu peux placer

des pépites de chocolat à l'intérieur de la bûche.

Il est aussi également possible d'ajouter des morceaux de fruits comme de la poire qui se marie très bien avec le chocolat

