



Ma bûche rocher chocolat noisettes

Recette pour 8 à 12 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Chocolat noir : 250 g
Beurre : 125 g
Oeufs : 4
Sucre muscovado : 125 g
Poudre de noisettes : 75 g
Noisettes concassées : 25 g
Farine : 50 g
Levure : 1/2 sachet

Pâte à tartiner chocolat - noisettes : 150/250 g

Chocolat noir : 285 g
Huile de noisette : 50 g
Noisettes concassées : 50 g

Beurre et cacao en poudre pour le moule

Matériel

un moule à pain d'épice
un batteur
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble, doucement à la casserole ou au four à micro-ondes. Lisser le tout.
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes avec le sucre, longuement.
3. Incorporer la préparation de chocolat et de beurre fondus. Bien lisser.
4. Ajouter les poudres : poudre de noisette, noisettes concassées, farine et levure.
5. Monter les blancs en neige, et les incorporer très délicatement au reste de la pâte, en soulevant à la spatule.
6. Préchauffer le four à 175°C. Graisser et chocolater le fond et les bords du moule à cake / pain d'épice, puis y verser la pâte chocolatée.
7. Enfourner pour 45 minutes, puis laisser refroidir hors du four.
8. Une fois bien refroidie, couper la bûche en 2 ou 3 étages réguliers avec un grand couteau, et garnir de pâte à tartiner chocolat noisettes.

9. Faire fondre le chocolat noir du glaçage. Lisser avec l'huile de noisette, et ajouter les noisettes concassées. Laisser tiédir avant d'étaler sur toute la surface de la bûche. Laisser refroidir avant dégustation !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com