

BUCHE CHOCOLAT/FRUITS ROUGES



A préparer le matin pour le soir

Pour le biscuit :

4 œufs
150 g de sucre
100 g de farine
25 g de cacao non sucré
1 pincée de sel

Pour le décor :

15 cl de crème liquide
150 g de chocolat noir

Pour la crème :

2 jaunes d'œufs
100 g de sucre
30 g de maïzena
25 cl de lait
150 g de beurre
1 boîte de Salade de fruits rouges surgelée
2 cuil à soupe de sucre en poudre
2 cuil à soupe de liqueur de framboise

Mettre les fruits surgelés dans une passoire, au-dessus d'une assiette creuse pour recueillir le jus. Ajouter le sucre en poudre.

Préparer le biscuit :

Allumer le four th 6/7 ou 200°. Fouetter 3 mn les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine, le cacao et les blancs battus en neige ferme avec la pincée de sel.

Tapisser une plaque avec du papier sulfurisé beurré. Etaler la pâte uniformément en donnant le moins possible de coups de spatule et faire cuire 10 mn. Mouiller un torchon, l'essorer et l'étaler sur le plan de travail. Retourner le moule dessus et retirer le papier sulfurisé. Si c'est difficile, mouiller le papier. Rouler immédiatement le gâteau avec le torchon et laisser refroidir.

Préparer la crème :

Faire chauffer le lait. Battre les jaunes 30 secondes avec le sucre. Ajouter la maïzena puis le lait et faire épaissir jusqu'à ébullition en remuant. Hors du feu, incorporer 50 g de beurre. Laisser refroidir en remuant. Travailler 100 g de beurre en pommade. En fouettant, incorporer la crème pâtissière puis les fruits rouges décongelés.

Montage :

Dérouler le biscuit. L'imbiber du jus des fruits mélangé à la liqueur. Etaler la crème et rouler de nouveau. Couvrir de film étirable et mettre au frais 3 h.

Décor :

Porter la crème à ébullition. Ajouter le chocolat râpé ou coupé en petits morceaux. Remuer pour faire fondre le chocolat. Laisser raffermir et étaler sur la bûche. Remettre au frais jusqu'au moment de servir. Agrémenter le décor selon vos envies.

VARIANTES : On peut :

- Supprimer le cacao dans le biscuit.
- Remplacer les fruits rouges par 1 boîte 4/4 de pêches au sirop. Coupez alors les pêches en morceaux pour les incorporer à la crème et utilisez le sirop pour imbiber le biscuit.
- Remplacer le lait par du jus d'orange dans la crème et ajouter des écorces d'oranges confites.