

# BUCHE CREME AU BEURRE CHOCOLAT



**Préparer SIROP pour imbiber la génoise**

25 cl d'eau

250 g de sucre

Chauffer à 30°

## **GENOISE**

4œufs

100 gr de sucre

100 gr de farine tamisée

Mélanger dans un batteur les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.

Rajouter au mélange hors batteur la farine. Soulever bien la pâte avec une maryse jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

Prendre une plaque recouverte de papier sulfurisé et étaler la pâte de façon à obtenir un rectangle.

Mettre au four à 200° pendant 5 à 7 minutes. Surveiller la cuisson car il ne faut pas que le dessus de la génoise soit trop cuite et devienne brune.

Sortir du four et retourner pour enlever le papier sulfurisé.

Retourner à nouveau pour badigeonner le sirop. Bien imprégner.

## **CREME AU BEURRE**

500 gr de beurre ramolli

300 gr de sucre

2 œufs

3 cuillères à soupe de chocolat en poudre (ou plus)

Mélanger les œufs en mousse au batteur.

Cuire le sucre à 110°.

Incorporer le sucre cuit chaud petit à petit dans le batteur. Mélanger jusqu'à complet refroidissement.

Rajouter le beurre pommade.

Lorsque tout est bien amalgamé garder un peu de préparation blanche (pour le décor) puis rajouter le chocolat en poudre (ou vous pouvez mettre éventuellement un autre parfum).

Prendre la moitié de la préparation pour étaler sur la génoise et la rouler dans le sens de la longueur (grande et fine) ou la largeur (petite et plus épaisse).

Couper les extrémités pour mettre sur la génoise (décor). Tapisser avec le reste de crème au beurre sauf les extrémités où vous prendrez la crème blanche.

Décorer.

**BRAVO vous avez réussi votre bûche  
si vous avez bien suivi la recette**