BÛCHE DE NOËL PRALINÉ NOISETTE SAUCE CHOCOLAT

8 personnes :

90 g de sucre

50 g de praliné

40 g de farine

20 g de beurre

5 jaunes d’oeufs

4 blancs d’oeufs

2 cs de sucre

Crème chantilly au noisettes :

150 g de noisettes

30 g de crème liquide

2-3 cs de sucre glace

Sauce chocolat :

125 g de chocolat noir amer

40 g de beurre

20 g de sucre

15 cl de crème fraîche

1. Préchauffez le four à 210°c, thermostat 7.
2. Montez les blancs en neige avec 40 g de sucre puis réservez.
3. Dans le bol mixeur. Mélangez les jaunes d’oeufs avec le

restant de sucre avec le praliné.

4. Incorporez les blancs en neige puis versez la farine en pluie.
5. Recouvrez la plaque du four d’une feuille de papier aluminium et versez-y la préparation.
6. Étalez de façon homogène pour obtenir 1 cm d’épaisseur environ.
7. Faites cuire pendant 10 minutes.
8. Ôtez le biscuit du four et de la plaque et réservez sur une grille.

. Préparation de la crème chantilly aux noisettes:

1. Faites griller les noisettes puis broyez-les grossièrement. Réservez-les.
2. Dans un saladier placé sur des glaçons, montez la crème en chantilly avec le sucre.
3. Dès que la crème est bien ferme incorporez les noisettes.
4. Etalez cette crème en couche régulière sur le biscuit.
5. Roulez celui-ci, enveloppez-le dans un linge et placez-le 3/4 d’heures au réfrigérateur.
6. Dès que le biscuit à durci, coupez les extrémités et saupoudrez de sucre glace.

. Préparation de la sauce au chocolat :

1. Portez à ébullition la crème et le sucre.
2. Hachez finement le chocolat, placez-le dans un bol, versez la crème bouillante par dessus.
3. Mélangez bien le tout, ajoutez le beurre en noisette tout en continuant à tourner.
4. Répartissez le chocolat sur le biscuit. Servez frais.