

Une recette pour Noël

UNE BUCHE DE NOEL

La bûche est l'un des symboles de Noël les plus connus. A l'origine, on ne la mangeait pas, puisqu'il s'agissait d'une vraie bûche de bois que l'on couvrait d'un peu de sel bénit, et que l'on faisait brûler ensuite dans la cheminée le soir de Noël, tout en récitant des prières pour que la maison soit protégée de la foudre. Aujourd'hui, on en a fait un gâteau qui est traditionnellement mangé à Noël, pour le plus grand plaisir des gourmets !

Préparation : 10 minutes cuisson : 10 à 15 min Niveau : Facile



Ingrédients pour le biscuit :

100g de farine
150g de sucre
4 œufs
Un sachet de levure chimique
Une pincée de sel

(prévoir un torchon humide pour la fin de la cuisson)

Ingrédients pour la ganache au chocolat :

150 g de chocolat à pâtisserie
100 g de beurre (doux ou demi-sel)

Préparation du biscuit :

Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel, puis ajouter les œufs. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte en une couche fine et rectangulaire.

Mettre au four pendant 10 à 15 minutes.

(on peut préparer la ganache pendant la cuisson)

Une fois cuit, sortir le biscuit et attendre 2 à 3 minutes.

Décoller le biscuit du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule bien fine. Rouler le biscuit dans le torchon humide sur le côté le plus long.

Attendre 2 à 3 minutes, retirer le torchon et garnir l'intérieur du biscuit de ganache au chocolat.

Préparation de la ganache :

Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre. Bien remuer.