



Buche de Noel



Les ingrédients

5 cuillères à soupe de chocolat à tartiner, 4 œufs, 120 g de sucre ne poudre, 40 g de farine, 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre afin que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine.

Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige à la préparation. Attention il faut y aller tout doucement sinon ça casse les blancs et c'est fichu !

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson et mettez-la au four chaud pendant 10 à 15 min. Sortez le biscuit du four, roulez-le délicatement dans un torchon propre et humide. Laissez-le reposer quelques minutes.

Déroulez délicatement la génoise et tartinez-la de chocolat à tartiner. Vous pouvez choisir du chocolat noir, du chocolat au lait ou du chocolat blanc. Vous pouvez aussi ajouter des fruits, de la noix de coco en poudre, des miettes de Spéculoos... C'est comme vous voulez !

Roulez à nouveau le biscuit bien serré. Il ne vous reste plus qu'à badigeonner votre buche de chocolat à l'aide d'une spatule et de la décorer selon vos goûts !