

Bûche chocolat, fruits rouges, coco & citron vert

Pour 10 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 12 min - Réfrigération : 12 heures

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit roulé
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot ou 1 fouet électrique
- Papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 cul de poule
- 1 zesteur



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le biscuit:

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 10 cl de sirop de canne
- 180g de farine
- 60g de coco râpée
- 1 citron vert

Pour la ganache :

- 300g de chocolat au lait
(Test avec 200g de chocolat caramel et 100g de
chocolat noir à 72% de cacao)
- 125g de framboises
- 125g de fraises

Pour la décoration :

- coco râpée
- Billes rouges
- vermicelles gris

Réalisation :

Pour le biscuit roulé :

- Préchauffer le four à 180°C. Chemiser une plaque de papier sulfurisé.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige bien ferme.
- Ajouter le sucre et fouetter encore 1 min.
- Dans un cul de poule, battre les jaunes d'œufs avec le sirop de canne et le jus de citron vert.
- Les ajouter aux blancs en neige. Mélanger délicatement à la spatule.
- Ajouter la farine tamisée délicatement au mélange.
- Ajouter la noix de coco. Continuer de mélanger.
- Terminer en intégrant les zestes de citron vert dans la préparation.
- Étaler la pâte en une couche de même épaisseur.
- Enfourner 12 min à mi-hauteur.
- À la sortie du four, glisser la feuille de papier sulfurisé sur un plateau et recouvrir le biscuit d'un linge humide afin qu'il ne dessèche pas et rouler le biscuit sur lui-même. Laisser refroidir à température ambiante.

Pour la ganache :

- Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide.
- Retirer du feu et ajouter le chocolat et le beurre mou. Bien mélanger pendant quelques minutes et lisser.
- Laisser refroidir.

Pour le montage :

- Dérouler le biscuit et étaler la moitié de la ganache dessus.
- Couper les fraises en lamelles. Les déposer sur le chocolat.
- Ajouter quelques framboises. En réserver pour la décoration.
- Rouler le biscuit en le serrant bien.
- Le réserver un peu au frais (environ 30 min).
- Couvrir la bûche de ganache restante.

Pour la finition :

- Décorer avec quelques framboises, un peu de coco râpée et de billes rouges et de vermicelles !
- Faites selon vos idées !!

Placer au frais au minimum 12h avant dégustation !

Bon appétit !!