Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Bûche de noël

## Ingrédients

Pour la génoise:, 4 oeufs, 100g de farine, 120g de sucre, 40ml d'huile de tournesol, 1/2 càc de levure chimique, 1 pincée de sel, , Pour le sirop:, 100g de sucre, 8cl d'eau (80g), 2 càs de rhum, , pour la crème:, 250g de chocolat noir, 50g de beurre, 2 jaunes d'oeuf, 15cl de crème, 30g de sucre, , Pour la décoration:, Selon vos envies: pâtà sucre, massepain, petits nains en sucre etc...osez le kitsch!,

## Préparation

Pour le sirop:
Faire bouillir le sucre et l'eau pendant 5 minutes et que le mélange soit sirupeux. Verser dans un bol, ajouter 2càs de rhum et laisser refroidir.
Pour la ganache au chocolat:
Faire fondre le chocolat, puis y incorporer le beurre. Ajouter les jaunes et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse.
Battre la crème en chantilly avec le sucre et l'incorporer au mélange chocolaté.
Pour la génoise:
Préchauffer le four à 180°C.
Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, puis ajouter 3càs de sucre et continuer à battre en neige ferme.
Battre les jaunes avec le reste du sucre (120g-3càs), l'huile et une càs d'eau, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure en trois fois. Ajouter les blancs et bien mélanger.
Etaler le mélange à la spatule sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et cuire au four, pendant 12 minutes.
A la sortie du four, badigeonner de sirop sur les deux faces.
Napper la génoise de ganache au chocolat puis rouler.
Un fois roulé, couper deux tranches de 3cm et les appliquer sur les côtés pour faire des branches. On pourra si on veut, réduire un peu le diamètre des branches en enlevant la première couche de génoise.
Napper généreusement la buche de ganache et faire des strilles à l'aide d'une fourchette.
Laisser refroidir et décorer la bûche selon vos envies les plus kitsch.

## Notes :