

# Buche de Noël au chocolat



# Pour la génoise

- 75 g de sucre
- 75 g de farine
- 25 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs



# Pour la garniture

- 250 g de chocolat
- 250 g de beurre
- 125 g de sucre glace



# Réalisation

- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Préchauffer le four thermostat 8 (240°).
- Il faut ensuite fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet puis mélanger avec la farine à l'aide d'une cuillère en bois.



- Ajouter les blancs battus en neige ainsi que le beurre fondu .



- Une fois bien mélangés , mettre la pate sur un feuille de papier sulfurisé et beurré. 
- Mettre au four et laisser cuire 7 à 8 minutes !
- Décoller la génoise du papier dès la sortie du four en la retournant sur la table et laisser refroidir.

- Faites fondre le chocolat dans une casserole à feu assez fort.



- Fouetter le beurre et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis incorporer le chocolat dans celui-ci .

- Une fois la génoise sortie du four , la napper avec du chocolat et la rouler sur elle-même .
- On peut ensuite décorer la buche de Noël avec des petites figurines



A manger froid de préférence !