



Recette buche chocolat-noisette

LES INGRÉDIENTS :

Pour le sablé breton :

70g de beurre mou
2 jaunes d'œuf
70g de sucre
5g de levure chimique
100g de farine

Pour la ganache au chocolat :

200g de crème liquide entière
300g de chocolat praliné
40g de beurre

Pour la décoration chocolat :

200g de chocolat noir
200g de chocolat blanc
5 madeleines de la boulangerie
5 Ferrero Rocher

LA PRÉPARATION :

1. Le sablé breton :

Dans un saladier, ramollir le beurre mou

Faire blanchir le sucre et les jaunes d'œuf. Ajouter le beurre et mélangez à la spatule.

Ajouter par-dessus la farine et la levure et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étaler votre pâte sur 3mm d'épaisseur. Recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé. Placer l'emporte-pièce par-dessus et à l'aide d'une cuillère, étaler la pâte à travers pour quelle recouvre toute la surface.

Mettre au four pendant 20 minutes à 180°C.

2. La ganache au chocolat :

Faire chauffer la crème à la casserole.

Dans un saladier, casser le chocolat en morceau et y verser la crème chaude pour que le chocolat fonde. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le beurre et remuer.

Sortir le sablé, le laisser dans l'emporte-pièce et retirer les feuilles de papier sulfurisé. Disposer tout autour une feuille plastique alimentaire.

Verser la ganache sur le sablé.

Mettre au congélateur pendant 2 heures.

3. La décoration chocolat :

Faire fondre le chocolat noir et blanc séparément au bain marie et les étaler sur une feuille plastique alimentaire : faire deux rectangles (3x30cm) noirs et un rectangle blanc. Soulever les feuilles directement après et les placer sur une autre plaque. Mettre au congélateur pendant 20 minutes.

Sortir les 3 bandes de chocolat.

Enlever délicatement le plastique de la bande de chocolat blanc et la découper en 5 carrés uniformes.



4. Le dressage :

Démouler le gâteau et enlever délicatement le plastique alimentaire.

Disposer le gâteau sur un plat.

À l'aide d'un peu de chocolat fondu, coller les deux bandes de chocolat noir de chaque côté de la bûche.

Disposer les madeleines bien alignées sur la bûche.

Coller les carrés de chocolat blanc sur les madeleines à l'aide de chocolat blanc fondu.

Déposer un Ferrero Rocher sur chaque carré de chocolat blanc.

Une idée recette sélectionnée par Mégane du blog Meg&Cook : <http://www.megandcook.fr>