



La recette de la bûche de Noël

Selon Hervé Cuisine

Liste des ingrédients

- 150 g de nutella
- 1 grosse meringue du boulanger
- 50 cl de crème liquide entière
- 250 g de mascarpone
- noisettes concassées
- 100 g de sucre + 100 ml d'eau
- 4 oeufs
- 100 g de farine
- 125 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 25 g de cacao en poudre

Etapes de la recette

1. Placez la crème, le mascarpone, dans un grand bol au congélateur 30 minutes
2. Séparez les blancs des jaunes d'oeuf et fouettez les jaunes avec le sucre
3. Ajoutez le beurre fondu
4. Tamisez la farine et le cacao par dessus, mélangez
5. Ajoutez les blancs que vous aurez battu en neige bien fermes
6. Cuire à 180°C pendant 10 minutes
7. Batre la crème, le mascarpone et le nutella jusqu'à obtention d'une ganache ferme, conserver au frais
8. Pendant ce temps, réalisez un sirop sucre + eau, en portant le tout à ébullition
9. Imbibez la génoise dès la sortie du four avec ce sirop et laissez refroidir
10. Etalez alors la ganache sur le biscuit, saupoudrez de noisettes concassées ou poudre de noisette, et de morceaux de meringue
11. Roulez votre bûche et enduisez-la de ganache tout autour
12. Décorez avec des traits de nutella, des décorations en chocolats ou copeaux de chocolats

Vous pouvez voir la vidéo, cliquez sur le lien ci-dessous :

<http://www.hervecuisine.com/recette/buche-nutella-chocolat-meringue/>