

Bûche de Noël chocolat et crème aux marrons

Ingrédients pour le gâteau (pour 8 personnes)

4oeufs

115g de sucre

75g de farine

25g de beurre

Pour la crème

500g de crème de marron

250g de beurre mou

3 cuillères, à soupe d'alcool au choix
(cognac, rhum ambré, whisky)

Pour le sirop

100g de sucre

5cl d'alcool (le même que pour la crème)

Pour le glacage

50g de chocolat noir

Préparation du biscuit :

Battez les jaunes d'œufs au fouet avec 75g de sucre, ajoutez la farine.

Battez les blancs en neige très ferme, ajoutez 25g de sucre et fouettez 30 secondes. Incorporez à la pâte le beurre fondu, et les blancs en neige, tournez bien.

Tapissez une plaque (25sur33) de papier cuisson (bords compris)

Versez la préparation et cuisez 12-15 minutes à 180°, laissez tiédir sur un torchon humide.

Poudrez une feuille de cuisson avec 1 cuillère de sucre et retournez le biscuit dessus. Mouillez le papier du dessus pour le retirez.

Préparation de la crème :

Pendant que le biscuit refroidi, mélangez, au robot ou à la main, la crème de marrons avec le beurre mou. Ajoutez l'alcool. Vous pouvez également ajoutez quelques brisures de marrons glacés.

Une fois refroidi, posez le biscuit sur une feuille de film alimentaire et déroulez votre biscuit délicatement. A l'aide d'un pinceau, imbibe-le du sirop fait avec 100g de sucre que vous avez fait bouillir 5 mn avec 15cl d'eau et 5cl d'alcool (toujours le même). A l'aide d'une spatule étalez les 2/3 de la crème sur toute la surface du biscuit. Roulez-le à nouveau délicatement en l'enfermant dans le film.

Glacage: Faites fondre 50g de chocolat noir au bain-marie et mélanger au reste de crème de marrons. Étalez régulièrement sur la bûche, décorez.

