

Bûche de Noël mandarines confites et chocolat

Ingrédients pour le gâteau

- 4 œufs
- 115g de sucre
- 75g de farine
- 25g de beurre

Pour la Crème

- 200g de clémentines confites
- 45cl de jus d'orange
- 2,5cl de jus de citron 4 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 45g de farine
- 50g de beurre



Pour le glaçage

- 200g de chocolat très noir
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 80g de beurre



Préparation biscuit

1. battez les jaunes d'œufs au fouet avec 75g de sucre
2. Ajouter la farine
3. battez les blancs en neige très ferme
4. ajoutez 25g de sucre et fouettez 30 secondes. Incorporez à la pâte le beurre fondu, et les blancs en neige, tournez bien.
5. Tapissez une plaque (25x33) de papier cuisson, bords compris.
6. Versez la préparation et cuisez 12-15 min à 180°, laissez tiédir sur un torchon humide.
7. Poudrez une feuille de cuisson avec 1 cuillère de sucre et retournez le biscuit dessus. Mouillez le papier du dessus pour le retirer.

Préparation de la crème

Battez les jaunes d'œufs et le sucre en crème pâle et ajoutez la farine. Chauffez les jus d'orange et de citron, au premier bouillon, versez sur la pâte en tournant, réchauffez l'ensemble dans une casserole en tournant sans arrêt, jusqu'à épaississement. Hors du feu faites fondre le beurre dans la crème. Laissez refroidir et étalez sur le biscuit à 1 cm des bords. Enfoncez les $\frac{3}{4}$ des clémentines, enrôlez en soulevant le papier, laissez durcir au froid.

Préparation du glaçage

A feu très doux, faites fondre dans une casserole le chocolat, le beurre, et incorporez la crème. Étalez le glaçage encore souple sur tout le biscuit parsemez du restant de clémentines et laissez durcir au froid. Pour le nappage choisir un chocolat très noir, riche et corsé contenant au moins 70% de cacao.