

Bûche chocolat-cassis

Et si cette année, la bûche de Noël était faite maison ? Pour épater vos convives, essayez cette version originale aux myrtilles, cassis et au chocolat !

environ 8 - 10 parts



up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson
papier cuisson

Pour la pâte:

4 oeufs
5 c. à s. de lait chaud
100 gr. de sucre
75 gr. de farine de blé
1 sachet de Pudding Chocolat Dr.Oetker
1 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker

Pour la garniture 1:

100 gr. de confiture de cassis
150 gr. de myrtilles surgelées
20 gr. de fécule de maïs
1 c. à s. d' eau
1 c. à c. de sucre
100 ml de liqueur de cassis

Pour la garniture 2:

200 gr. de chocolat noir de couverture
400 ml de crème fraîche liquide
1 c. à c. de sucre
2 sachets de Mon Cremfix Dr. Oetker

Pour la décoration:

chocolat noir ou copeaux de chocolat prêt à l'emploi

- 1 Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, battez les œufs avec le lait à vitesse rapide pendant env. 1 min. Incorporez le sucre puis continuez de battre env. 2 min.

- 3 Mélangez la farine avec la poudre à pudding et la levure chimique. Versez ce mélange sur la préparation précédente et travaillez à vitesse lente.

- 4 Versez et étalez la pâte sur la plaque de cuisson (préalablement recouverte de papier cuisson). Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 5 Renversez le biscuit sur une feuille de papier cuisson saupoudrée de sucre en poudre. Retirez le papier de la cuisson. Roulez le biscuit sur la longueur en vous aidant du papier cuisson. Laissez refroidir et maintenez le biscuit roulé pendant la préparation de la garniture.
- 6 **Préparation de la garniture 1 :**
Faites chauffer la confiture dans une petite casserole, ajoutez les myrtilles et laissez mijoter quelques instants jusqu'à ce que les myrtilles soient décongelées. Retirez du feu.
- 7 Mélangez la fécule avec l'eau et le sucre. Ajoutez aux fruits puis portez à nouveau à ébullition. Retirez du feu, ajoutez 2 c. à soupe de liqueur de cassis, mélangez puis laissez refroidir complètement.
- 8 **Préparation de la garniture 2 :**
Hachez grossièrement le chocolat. Faites-le fondre au bain-marie à feu, puis laissez refroidir. Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre. Ajoutez le chocolat liquide et mélangez.
- 9 Déroulez délicatement le biscuit puis imbibe-le avec un peu de liqueur de cassis. Etalez et répartissez la garniture (1) cassis-myrtilles. Etalez ensuite 2/3 de la crème au chocolat (garniture 2) puis roulez à nouveau le biscuit sur lui-même. Placez au frais.
- 10 **Décoration :**
Etalez le reste de la garniture au chocolat sur la surface du roulé. Réalisez des stries à la fourchette selon votre envie. Parsemez de copeaux de chocolat. Placez au frais env. 1 à 2 heure.

Conseils

- Pour réaliser des copeaux de chocolat, râpez l'arête d'une tablette de chocolat (à température ambiante) à l'aide d'un couteau économe.