



Bûche aux 3 chocolats

Facile

Pour 6 pers.

Prép : 30 min

Repos : 1 nuit au frais

1 nuit au congélateur

INGRÉDIENTS

2 œufs

60 g de sucre

45 g de farine

10 g de cacao en poudre non sucré

10 g de beurre fondu

80 g de chocolat blanc

1.5 feuilles de gélatine

75 ml de lait

390 ml de crème liquide à 30% de MG

90 g de chocolat au lait

100 g de chocolat noir

Sirop de canne



Mousse au chocolat blanc

Réhydratez la 1/2 feuille de gélatine 15 min dans un bol d'eau froide.

Montez la 100 ml de crème liquide à 30% de MG.

Faire fondre le chocolat blanc.

Faire chauffer le lait, en dehors du feu, ajoutez la gélatine essorée puis versez sur le chocolat fondu.

Mélangez puis ajoutez une cuillère à soupe de crème fouettée. Ajoutez le reste de crème fouettée délicatement.

Coulez dans votre moule à bûche.

Réservez 1 nuit au congélateur.

Mousse au chocolat au lait

Idem que la mousse au chocolat blanc, mais montez 130 ml de crème liquide à 30% de MG.

Coulez sur votre mousse au chocolat blanc.

Réservez 1 nuit au congélateur.

Génoise au chocolat

Fouettez ensemble les oeufs et le sucre, le mélange doit tripler de volume. ajoutez le cacao, la farine et le beurre fondu. Mélangez délicatement à la maryse.

Versez la pâte sur une plaque chemisée en un rectangle un peu plus grand que votre moule à bûche.

Enfournez 15 min à 180°C.

Laissez refroidir sur une grille.

Découpez à la taille de votre moule à bûche.

Mousse au chocolat noir

Idem que la mousse au chocolat blanc, mais montez 160 ml de crème liquide à 30% de MG.

Coulez sur votre mousse au chocolat au lait.

Venir fermer avec votre génoise au chocolat dont vous aurez imbiber la face contre la mousse.

Réservez 1 nuit au congélateur.

6h avant le service, démoulez délicatement votre bûche. Attention, vous n'avez