



Ma bûche à la ganache de chocolat

Ingrédients : d'après Jean Pierre Coffe

- 180 g de chocolat noir à dessert (64% de cacao) (j'ai utilisé du chocolat noir pâtissier traditionnel)
- 38 cl de crème fraîche liquide pour chantilly
- 10 biscuits à la cuillère (j'en ai utilisé 24)
- 1 tasse à thé de café fort (j'ai utilisé du nescafé)
- cacao en poudre
- ½ l de crème anglaise pas utilisé

Préparation :

Verser 150g de crème dans une casserole, porter à ébullition.



Casser le chocolat en morceaux, ajouter-lui la crème bouillante, remuer à l'aide d'un fouet pour obtenir un bon mélange.



Laisser juste rebouillir. Verser cette préparation dans un saladier et laisser refroidir complètement.

Préparer une tasse de café fort, laisser refroidir.

Battre le reste (200g) de la crème en chantilly, la garder un peu molle, ne pas la sucrer.



L'incorporer au mélange chocolat/crème bouillie en soulevant délicatement la préparation.



Utiliser un moule à cake ou à pâté de 20 cm de longueur, 8 cm de largeur, 5 à 6 cm de hauteur. Plier en deux une feuille d'aluminium, découper un rectangle de 20 x 30 cm. En tapisser le moule, en prenant soin de la faire dépasser de 5 centimètres sur les deux longueurs. J'ai pris un moule à cake différent de celui demandé en veillant tout de même qu'il soit assez grand pour pouvoir contenir la préparation.



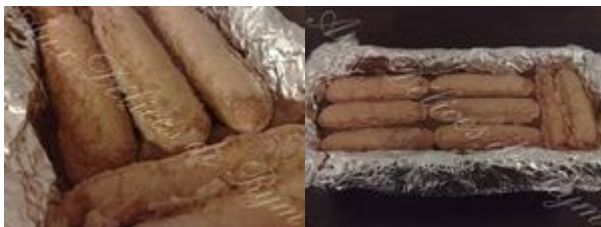
Remplir la moitié du moule avec la préparation.



Ranger sur cette première couche, la moitié des biscuits à la cuillère trempés dans le café.



Verser le reste de la préparation. Terminer avec les biscuits restants trempés par le café.



Fermer le moule en rabattant le papier aluminium. Laisser prendre une nuit.



Libérer le socle de la bûche des rabats de papier aluminium. Retourner la bûche sur un plat.

Enlever le papier. Saupoudrer de poudre de cacao à l'aide d'une passoire fine



La décoration est laissée à l'appréciation de chacun, selon son talent : bougies, feuilles de houx en pâte d'amandes, sucre de glace, sujets divers... Ici, j'ai utilisé des décorations de bûche : sapins, bougie, scie ...

Réserver au réfrigérateur. Sortir à température de la pièce 1/4h avant la dégustation. Servir avec la crème anglaise.

Bon appétit !