

RECETTE DE LA BUCHE DE NOEL au chocolat**INGREDIENTS**

Biscuit :	
30 gr de farine	0.10 euro
50 gr de féculé de pomme de terre	0.30 euro
3 œufs	0.80 euro
150 gr de sucre en poudre	0.20 euro
1 noisette de beurre	
Crème :	
250 gr de chocolat à cuire	1.10 euros
4 jaunes d'œuf	1.20 euros
6 cuillères à soupe de sucre	0.10 euro
150 gr de beurre	1.30 euros
2 cuillères de Rhum	0.50 euro
2 cuillères de café très fort	
12 pralines	1.50 euros
Garniture :	
100 gr de beurre	0.80 euro
2 jaunes d'œufs	0.65 euro
3 cuillères à soupe de sucre	0.05 euro
2 cuillères de Rhum	0.50 euro
2 cuillères de café très fort	
1 cuillère de café soluble	
Décorations	3 euros

Soit un prix total de **12,10 euros** pour 8 personnes : soit **1.51 euros / personne.**



Préparation : 1 heure

Cuisson : 12 mn

REALISATION :

Biscuit roulé :

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, mélanger les jaunes avec 100 gr de sucre en poudre (les 2/3) et travailler à la cuillère de bois pour obtenir une pâte homogène ; ajouter à cette pâte par petites quantités la farine et la fécule.

Battre les blancs en neige très ferme, puis ajouter le reste du sucre.

Incorporer ces blancs à la préparation précédente en soulevant délicatement.

Allumer le four thermostat doux.

Beurrer un moule plat rectangulaire ou la lèchefrite, verser la pâte et lisser la surface.

Glisser le moule dans le four et laisser cuire 10 à 12 mn.

Crème au chocolat :

Casser le chocolat en petits morceaux dans une casserole et faire fondre à feu doux avec le café, mieux au bain-marie. Laisser tiédir

Dans une terrine, mettre les jaunes d'œuf et le sucre, travailler le mélange à la spatule : il doit blanchir.

Passer une terrine à l'eau chaude, couper le beurre en petits morceaux, et le mettre dans la terrine chaude. Travailler le beurre en pommade.

Incorporer ce beurre à la préparation jaune d'œufs-sucre, puis le chocolat tiédi.

Sortir le biscuit du four, tremper 2 torchons dans l'eau froide, essorer les à fond, poser un torchon sur la table, retourner le moule, puis en recouvrir le fond avec le second torchon. Laisser le biscuit refroidir complètement.

Crème de nappage au café :

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre à la cuillère en bois.

Mélanger le café, le café soluble et le Rhum.

Passer une terrine à l'eau chaude et y couper les morceaux de beurre, travailler le beurre en pommade.

Incorporer à cette pommade les jaunes d'œufs mélangés au sucre, puis le café mélangé de Rhum.

Piler les pralines.

Etaler à plat le biscuit démoulé, recouvrir d'une épaisse couche de crème au beurre au chocolat, saupoudrer avec les pralines pilées, rouler assez serré.

Recouvrir entièrement la bûche avec la crème au café, dessiner des stries à l'aide d'une fourchette, décorer.

Laisser refroidir la bûche en évitant le frigo.

C'est prêt

Miam Miam ...

On peut couper les extrémités de la buche en biseau et replacer les morceaux sur la bûche pour simuler des nœuds de bois.