

BUCHE au CHOCOLAT, STREUSEL au CACAO

(Délicat mais bon marché)

Pour 6 à 8 personnes

Préparation 1h15

Cuisson 40mn

Réfrigération 12 à 24h

Génoise

- 5 œufs
- 140g de sucre
- 130g de farine
- 10g de cacao amer en poudre

Ganache

- 25cl de crème liquide
- 300g de chocolat noir (à 65%de cacao)
- 50g de beurre
- Punch avec 2 oranges bio et 50g de sucre

Streusel

- 100g de beurre mou
- 100g de cassonade
- 100gde farine
- 150g de poudre d'amandes
- 40g de cacao amer en poudre & pincée de cannelle

Technique

1-préparer la génoise Préchauffer le four à 210°(th7). Dans un saladier posé sur un bain-marie frémissant, battre (au fouet électrique) les œufs et le sucre, pour que le mélange atteigne environ 50°. Hors du feu, continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit froid et mousse. Verser peu à peu, en fouettant la farine et le cacao.

Tapiser la plaque du four de papier sulfurisé. Etaler la pâte en un rectangle d'une épaisseur d'environ 1,5cm. Enfourner pour 6 à 10mn. Sortir la plaque du four et couvrir le gâteau avec un torchon à peine humide. Réserver

2-Préparer le punch Laver les oranges, râper finement leur zeste. Dans une casserole, faire chauffer 30cl d'eau avec le sucre pour le dissoudre, puis ajouter les zestes et laisser refroidir

3-Préparer la ganache Hacher le chocolat au couteau et le mettre dans une jatte. Faire bouillir la crème et la verser bouillante sur le chocolat. Laisser reposer 1mn, puis mélanger au fouet en partant du centre. Incorporer peu à peu le beurre en parcelles. Fouetter pour que la ganache soit lisse et brillante. Réserver

4-Oter le torchon qui couvre le génoise. Poser à sa place une feuille de papier sulfurisé plus grande que la génoise. Retourner délicatement l'ensemble, décoller doucement la feuille de cuisson. Badigeonner la génoise de punch avec un pinceau, puis la tartiner avec laes 2/3 de ganache (réserver le reste au frais)

5-En partant d'un grand côté, rouler la génoise avec précaution, en s'aidant de la feuille de papier sulfurisé. Se servir de cette feuille pour bien emballer la bûche roulée et la réserver 12 à 24h au frais

6-Préparerlestreusel Travailler tous les ingrédients dans une jatte, à la spatule (ou au mélangeur électrique). Quand le mélange est homogène, former un boudin et l'emballer dans un film étirable Réserver2h au réfrigérateur. Préchauffer le four à 130° (th4) et tapiser la plaque de papier sulfurisé. Avec une grosse grille , râper la pâte à streusel sur la feuille Bien étaler, enfourner 20mn et laisser refroidir.

7-Monter la bûche la déballer, l'enduire du reste de ganache, la strier et garnir le dessus de streusel