

## Bûche Jos Louis

par Rémy Couture

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation  
45 min

Cuisson  
10 min

Réfrigération  
2 h

Rendement  
1 gâteau

Difficulté  
Intermédiaire



### INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU ROULÉ

**Oeufs** - 6

**Sucre** - 250 ml (1 tasse)

**Farine tamisée** - 250 ml (1 tasse)

**Poudre à pâte** - 15 ml (1 c. à soupe)

**Cacao** - 80 ml (1/3 tasse)

**Colorant rouge** - 15 ml (1 c. à soupe)

POUR LA CRÈME AU MASCARPONE

**Mascarpone** - 500 g (1 lb)

**Crème 35 %** - 625 ml (2 1/2 tasses)

**Sucre à glacer** - 200 ml (3/4 tasse)

**Gousse de vanille, une fève de tonka ou de l'essence de vanille** - 1

POUR LE CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL

**Chocolat 70 %** - 500 g (1 lb)

**Fleur de sel** - 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé)

### CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

## PRÉPARATION

---

### POUR LE GÂTEAU ROULÉ

1. Préchauffez le four à 175 °C (350 °F).
2. Tapissez une plaque à biscuits de papier parchemin.
3. Au batteur électrique, battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et triple de volume.
4. Ajoutez-y la farine, la poudre à pâte, le cacao et le colorant rouge en 3 fois, en pliant délicatement avec une spatule.
5. Versez le mélange sur la plaque à biscuits.
6. Étalez la pâte pour l'égaliser.
7. Faites cuire le gâteau au four de 10 à 12 minutes.

### POUR LA CRÈME AU MASCARPONE

1. Dans un bol, fouettez le mascarpone pour le ramollir.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, montez la crème avec le sucre à glacer et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture relativement ferme.
3. Incorporez-y le mascarpone. Réservez.

### POUR LE CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Sur une plaque, étalez le chocolat en une couche mince.
3. Répartissez la fleur de sel sur le chocolat.
4. Mettez la plaque au réfrigérateur pour faire figer le chocolat.

### POUR LE MONTAGE

1. Démoulez délicatement le gâteau et déposez-le sur un papier parchemin ou un linge propre.
2. Étalez-y une couche d'environ 1 cm (½ po) d'épaisseur de crème au mascarpone sur toute la surface du gâteau en prenant soin de laisser un espace de 2 cm (¾ po) à l'une des extrémités.
3. À l'aide du linge ou du papier parchemin, soulevez le gâteau et roulez-le sur lui-même sur toute la longueur.
4. Laissez reposer le gâteau roulé au réfrigérateur au moins 1 heure.
5. Étalez grossièrement le reste de la crème sur l'extérieur du gâteau.
6. Cassez des morceaux de chocolat à la fleur de sel et placez-les sur la bûche pour la couvrir au complet.

## TECHNIQUES UTILES

### Comment utiliser un bain-marie

