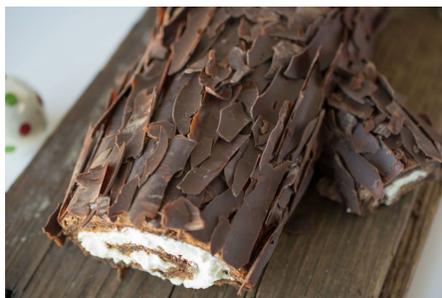


# Bûche de Noël

- Une bûche de Noël parfaite pour le réveillon (Café et chocolat!)



## Ingrédients (pour le gâteau) :

- 4 gros œufs avec les blancs et les jaunes de séparés
- 1/2 tasse (125 ml) et 1/3 de tasse (85 ml) de sucre (divisé)
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
- 1/4 de tasse (65 ml) de poudre de cacao
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 1/3 de tasse (85 ml) de café fort

## Ingrédients (pour le remplissage) :

- 1 tasse (250 ml) de crème fouettée (froide)
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre

## Ingrédients (pour l'écorce) :

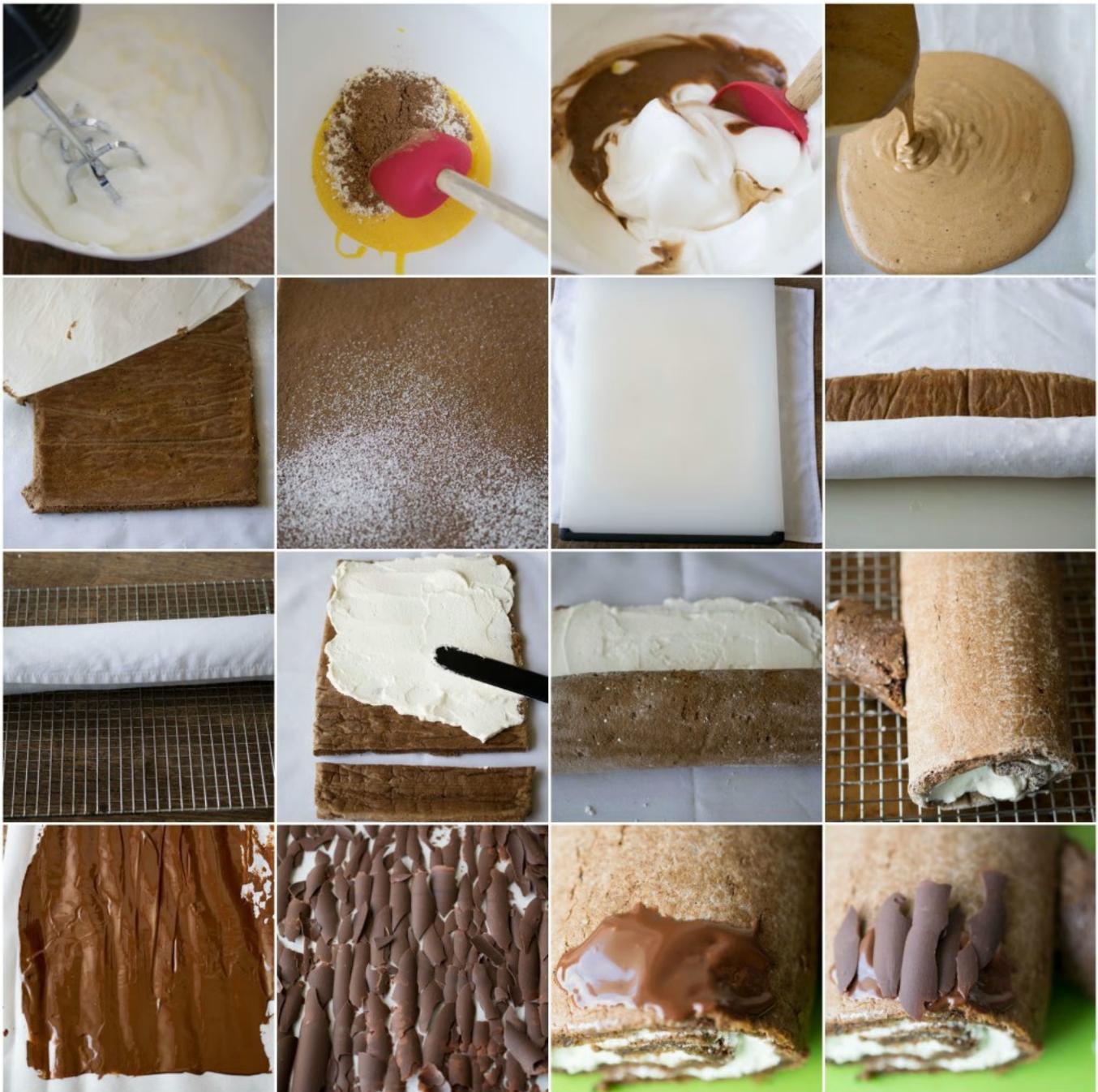
- 1 tasse et 3/4 de tasse (440 ml) de chocolat noir (60 %)
- 1 cuillère à soupe de café fort
- 1 cuillère à soupe de **sucre en poudre**

**Préparation :**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Préparer une plaque à four de 15 pouces sur laquelle vous étendez un papier parchemin.
3. Dans un grand bol, battez les blancs d'œufs (à high) jusqu'à ce que vous obteniez des pointes.
4. Ajouter 1/2 tasse (125 ml) de sucre et continuer à battre. On vise toujours pour des pointes.
5. Dans un bol séparé, battez les jaunes d'œufs avec la vanille et le restant du sucre pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que ça épaississe.
6. Bien mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte le bicarbonate de soude et le sel. Verser tranquillement (et en brassant) dans le mélange de jaunes d'œufs. Ajouter 1/3 de tasse de café fort en alternance.
7. Mélanger le mélange chocolaté avec le blanc d'œuf.
8. Verser sur le papier-parchemin. Faites cuire pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le centre du gâteau rebondisse un peu lorsque vous le palpez.
9. Soulevez le papier parchemin et déplacez le gâteau à un endroit où il pourra refroidir.
10. Saupoudrer de sucre en poudre.
11. Utiliser une serviette pour délicatement recouvrir le gâteau, le revirer et l'amener sur une planche de bois à cuisiner.
12. Rouler le gâteau dans la serviette en commençant par le début.
13. Pendant que le gâteau refroidit, faites fondre 3/4 de tasse (190 ml) de chocolat noir en brassant constamment.
14. Étendez un papier parchemin et peindre une couche uniforme de chocolat. Rouler légèrement et envoyer au réfrigérateur. (C'est pour faire l'écorce plus tard)
15. Avec votre batteur, bien mélanger la crème fouettée ainsi que la vanille jusqu'à ce que ça l'épaississe.
16. Ajouter le sucre en poudre tranquillement tout en battant.
17. Déroulez délicatement le gâteau.
18. Couper une lanière de 1 pouce du sens de la longueur pour faire la petite branche sur le côté de la bûche 😊
19. Étendez la crème fouettée de façon uniforme sur le long gâteau et la petite bande de gâteau.
20. Roulez les deux gâteaux.
21. Coupez la petite bûche en angle et collez-la au gâteau principal.
22. Assurez-vous que votre gâteau est sur une surface adéquate, car une fois décoré,

vous ne le déplacerez plus.

23. Sortez le papier parchemin du réfrigérateur et déroulez-le. Le chocolat va casser en écorce. Mettez dans un bol, puis au réfrigérateur encore.
24. Faites fondre 1 tasse (250 ml) de chocolat noir en brassant constamment.
25. Utilisez le chocolat fondu et servez-vous-en comme une colle. Utilisez un pinceau pour étendre le chocolat et coller des morceaux d'écorces sur toute la longueur.
26. Saupoudrez de sucre à glacer pour faire la neige.



*C'est un classique quebécois de terminer le repas de Noël avec un délicieux*

*gâteau en forme de bûche... Essayez cette bûche au café et chocolat noir, ça devrait bien lancer les festivités!*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)