

BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT



Génoise au chocolat :

Faire fondre 180 grammes de chocolat noir et le laisser refroidir. À l'aide d'un fouet, blanchis 6 jaunes d'œuf avec 50 grammes de sucre puis ajoute le chocolat fondu, bien mélanger. Dans un autre saladier, battre avec un fouet électrique 6 blancs d'œuf avec une pincée de sel pour qu'ils soient bien ferme. Ajoute les blancs d'œuf montés à la préparation au chocolat en mélangeant délicatement avec une spatule puis étale finement cette mousse sur une plaque allant au four. Cuire 12 à 15 minutes à 180°C. Aussitôt après cuisson, démouler le gâteau sur un torchon humide et en reposer une autre dessus.

Crème à la vanille :

Monte en chantilly 300 ml de crème fleurette puis ajoute 70 grammes de sucre glace. La crème doit être bien ferme.

Ganache au chocolat :

Faire bouillir 150 grammes de crème liquide puis verser la crème bouillante sur 100 grammes de chocolat noir et 15 grammes de miel. Bien fouetter et laisser refroidir.

Terminer la Bûche :

Étale la crème à la vanille sur la génoise puis taille les bords pour avoir un rectangle régulier. Rouler la génoise sur elle-même pour obtenir la forme d'une bûche. Avec une cuillère ou une spatule, recouvre la bûche de ganache, saupoudre de cacao en poudre, de paillette en chocolat, de grain de riz soufflé et de figurine de Noël si tu en as.

Mets la bûche au réfrigérateur pendant 2h avant de la manger.

GALETTE DES ROIS **AUX POMMES ET AUX RAISINS**



Crème d'amande :

Fouette avec un batteur 200 grammes de beurre mou avec 200 grammes de sucre jusqu'à se que le mélange blanchisse puis ajoute 200 grammes de poudre d'amande et enfin 4 œufs. Bien mélanger.

Feuilletage :

Taille dans la pâte feuilletée deux ronds avec l'aide d'une petite assiette. Pose l'assiette sur le feuilletage et fait le tour avec un couteau pour avoir deux ronds identiques.

Pommes :

Épluche 2 pommes golden puis les tailler en cube.

Monter la galette :

Casse un œuf dans un bol et le remuer avec une fourchette, ajoute une pincée de sucre. Pose un rond de feuilletage devant toi, badigeonne d'œuf la pâte avec un pinceau et étale une couche de crème d'amande sur toute la surface sauf sur les bords. Parsème des cubes de pomme partout, ainsi que des raisins secs et pose une fève. Maintenant recouvre la galette avec le deuxième rond de pâte, colle les bords ensemble, badigeonne le dessus de la galette et avec la pointe d'un couteau pointu, décore la galette.

Cuisson :

Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6 puis mets la galette pendant 45 minutes à 1 heure au four.
Après cuisson, la laisser refroidir avant de la manger.