

# Buche de Noël chocolat fruits confits

8 personnes



## *Pour la génoise*

4 œufs

120 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé (ou extrait de vanille)

50 g de farine de blé T45

50 g de fécule (de maïs par ex)

1/2 sachet de [levure chimique](#)

## *Pour la ganache*

200 g de chocolat noir

200 gr de crème fraîche liquide

50 gr de beurre

Fruits confits en morceaux/écorces d'orange confites

## *Pour le décor,*

25 gr de chocolat noir

25 gr de sucre glace

Débutez la préparation de votre buche en réalisant la ganache

Dans une casserole faite bouillir la crème fraîche liquide. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en morceaux et le chocolat. Mélangez soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur

Préchauffez le four à 210° (Thermostat 7)

Clarifier les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes d'œufs avec 60 gr de sucre

Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel en ajoutant progressivement 60 gr de sucre à l'aide d'un batteur électrique. Le mélange doit faire un « bec »

Incorporez délicatement le mélange jaune + sucre en soulevant la masse.

Ajouter 50 g de farine tamisée, 50 g de fécule et 5 g de levure en plusieurs fois en soulevant bien le mélange pour garder le volume.

Disposer 1 feuille de papier sulfurisé beurrée et farinée sur la tôle de manière à la recouvrir entièrement. Retirer l'excès de farine et verser la préparation dessus en l'étalant à l'aide de la spatule

Enfourner à four chaud (Th. 7= 210°) pendant 8 à 10 min. Surveiller la cuisson pour que le gâteau reste bien blond car cela cuit vite ! On sait que c'est prêt quand la surface est sèche et que le gâteau est souple si on appuie légèrement dessus

Dès la sortie du four, démouler le biscuit en le retournant avec sa feuille sur une autre feuille de papier, retirez la feuille de cuisson de suite

Le gâteau est prêt à être imbibé du jus d'orange. Etalez les 2/3 de la ganache au chocolat sur la génoise, parsemez de morceaux d'écorces d'orange ou de morceaux de fruits confits puis roulez à nouveau la bûche dans le torchon.

Placez la bûche sur le plat de service, tartinez-la avec le restant de la ganache en formant des stries. Réservez au réfrigérateur si possible 1 heure avant de servir

Juste avant de déguster, râpez le chocolat destiné au décor à l'aide d'un couteau économe. Saupoudrez la buche avec le sucre glace tamisé et les copeaux de chocolat