

Bûche au chocolat et pâte à tartiner



Pour 6 personnes

 20 minutes

 8 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

Biscuit roulé au cacao :

4 œufs (blancs + jaunes séparés)

110 g de sucre

100 g de farine

2 cuillères à soupe de cacao amer

Pâte à tartiner

1 - Préchauffer votre four à 210°C. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et le cacao.

2 - Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer très délicatement à la préparation.

3 - Étaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four. Répartir la pâte avec une spatule en un grand rectangle et enfourner 8 minutes.

4 - Dès la sortie du four, poser une seconde feuille de papier sulfurisé sur le biscuit et un torchon propre et humide. Retourner le biscuit doucement et roulez-le dans le torchon et les 2 papiers.

5 - Réserver ainsi roulé au réfrigérateur au moins une heure. Dérouler doucement le biscuit, enlever le papier et le torchon qui recouvrent le gâteau et étaler de la pâte à tartiner sur tout le biscuit.

6 - Le rouler à nouveau bien serré, en enlevant la dernière couche de papier au fur et à mesure, délicatement. Tartiner allégrement de pâte à tartiner assez fluide (au besoin la passer un peu au micro-ondes).

7 - Laisser prendre au frais suffisamment pour pouvoir dessiner les vaguelettes à la fourchette sur la bûche, puis remettre au frais jusqu'au moment de servir (ou 1/4 d'heure avant).

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.