

BUCHE aux deux Chocolats

Préparation : 45mn - cuisson : 10mn - **Plat : dessert facile**

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le biscuit

- 4 œufs
- 100g de chocolat noir
- 125g de farine
- 125g de sucre
- 35g de beurre
- 1 gousse de vanille

Technique

Préparez le biscuit

- 1- Préchauffez le four thermostat 7(210°)
- 2- Dans deux saladiers, séparez les blancs des jaunes. Avec les jaunes, mélangez le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse, puis ajoutez le beurre fondu, la farine et les grains de vanilles extraits de la gousse.
- 3- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.
- 4- Sur une plaque en silicone, versez et lissez la pâte à l'aide d'une spatule sur 1 cm d'épaisseur et faites-la cuire au four 10mn. Dès la sortie du four, placez le biscuit sur un torchon humide et roulez-le sur lui-même.

Préparez la crème et décorez

- 1- Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
- 2- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Laissez tiédir.
- 3- Dans un saladier, mélangez le mascarpone et le chocolat noir. Incorporez-y délicatement la chantilly.
- 4- Déroulez le biscuit du torchon et étalez la crème à l'aide d'une spatule et le rouler.
- 5- Dans une casserole, faite fondre le chocolat blanc au bain-marie. A l'aide d'une seringue à pâtisserie ou d'une spatule, couvrez le roulé avec le chocolat blanc fondu et décorez avec des amandes effilées, vermicelles en chocolat noir et autres décorations. Pour varier pensez au nappage caramel.

GRATIN POTIRON ET POMME DE TERRE

Préparation : 10 min - cuisson : 45 min – **Plat : légumes**

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 8 pommes de terre
- 500 g de potiron
- 3 oignons
- 1 pot de 25 cl de crème fraîche liquide
- 70 g de fromage râpé
- 1 poignée de feuilles de basilic
- sel, poivre
-

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Épluchez les pommes de terre et le potiron. Coupez-les en lamelles, lavez-les et séchez-les à l'aide de papier absorbant.
- 2 Épluchez et coupez en tranche l'oignon puis faites-le revenir dans une poêle légèrement huilée. Ajoutez la crème fraîche liquide, les feuilles de basilic lavées et séchées. Salez, poivrez et mélangez la préparation avec une cuillère en bois.
- 3 Dans un grand saladier, mélangez les lamelles de pommes de terre et de potiron.
- 4 Répartissez-en la moitié dans un plat à gratin préalablement beurré. Versez la préparation de crème liquide à l'oignon et au basilic. Couvrez du reste de pommes de terre et de potiron.
- 5 Faites cuire pendant 20 min. Parsemez le dessus du gratin de potiron et pommes de terre avec le fromage râpé. Enfournez le plat au four pour 15 min. Servez bien chaud, lorsque le fromage est gratiné.

ASTUCES

Ce beau gratin de légumes constituera un plat appétissant pour le dîner, avec une salade verte ou d'endives à la vinaigrette. Pour remplacer le classique gratin dauphinois dominical, vous pouvez également proposer ce gratin de potiron et pommes de terre en accompagnement d'un rôti de bœuf.