

Bûche à la mousse au chocolat

Pour la pâte :

100 g de farine
100 g de sucre en poudre
4 œufs

Pour la mousse au chocolat :

200g de chocolat noir
50g de beurre
4 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
4 c. à c. de café très fort
1 pincée de sel

Réalisation du biscuit :

1. Mettre dans une terrine 100 g de sucre avec 4 jaunes d'œufs. faire blanchir le tout au fouet, puis mélangez à la farine.
2. Battez les blancs en neige très ferme, puis incorporez ceux-ci délicatement à la composition.
3. Etalez cette pâte sur une feuille de papier cuisson, posée sur une tôle, très régulièrement pour ne pas avoir de parties minces qui se dessécheraient à la cuisson.
4. Mettre au four 7-8 min à 210°C environ.
5. Retournez le biscuit sur un torchon humide recouvert d'un peu de sucre en poudre. Enroulez le biscuit sur lui même.

Réalisation de la mousse au chocolat :

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre coupé en morceaux et le café.
2. Ajoutez les 4 jaunes d'œufs hors du feu en tournant vivement.
3. Battez les 5 blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les cuillerée par cuillerée à la préparation en soulevant délicatement le mélange. Surtout évitez de tourner vigoureusement ou de fouetter.

Déroulez le biscuit. Etalez la mousse au chocolat bien à plat, puis enroulez le biscuit. Gardez un peu de mousse au chocolat pour couvrir la bûche. Décorez à votre façon.

Laissez reposer 2h au réfrigérateur avant de servir.

Dessert féérique à la framboise

Ingrédients :

36 à 42 biscuits à la cuillère
250 g de framboises surgelées (ou frais)
25cl de crème entière liquide
250g de mascarpone
Sucre en poudre
sirop ou jus de fruits rouges

Décongelez les framboises dans une passoire. Gardez le jus pour tremper les biscuits. Fouettez la crème en chantilly avec un peu de sucre. Mélangez la mascarpone avec le reste du sucre, des framboises et la crème chantilly.

Chemisez un moule à cake de film alimentaire. Trempez rapidement les biscuits côté sucré dans le jus de fruits rouge ou le sirop dilué. Disposez les biscuits sur le fond et le côté du moule, côté trempé vers les parois pour qu'ils tiennent bien. Remplir à moitié de mousse et recouvrez de biscuits, complétez de mousse et recouvrez de biscuits. Placez au frais . Décorez à votre façon avant de servir.