

## **Bûche à la mousse au chocolat (Française)**

Pour 6 Personnes :

Pour la pâte :

80g de farine  
20g de chocolat en poudre  
100g de sucre en poudre  
4 œufs

Pour la mousse :

7 barres de chocolat à cuire  
6 cuil. à soupe rases de sucre  
6 œufs

Réalisation du biscuit :

Dans une terrine, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs et battre au fouet pour blanchir l'appareil.

Ajouter la farine et le cacao et mélanger le tout.

Battre les blancs très fermes puis les ajouter délicatement à la préparation.

Etaler cette pâte bien régulièrement sur une feuille de papier cuisson, posée sur une tôle.

Mettre au four préchauffé à 210° pendant 7-8 mn.

Retourner le biscuit chaud sur un torchon humide recouvert de sucre en poudre et le rouler.

Réalisation de la mousse :

Séparer les blancs des jaunes.

Ajouter le sucre en poudre aux jaunes et bien mélanger au fouet pour faire blanchir.

Faire fondre le chocolat au bain-Marie ou au micro-ondes.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.

Ajouter le chocolat fondu tiède aux jaunes.

Ajouter délicatement les blancs en neige à la préparation chocolatée, avec un fouet à main en soulevant bien la préparation pour faire entrer un maximum d'air.

Mettre au frais pour que la mousse devienne ferme.

Dérouler le biscuit. Etaler la mousse au chocolat de manière égale sur le biscuit en prenant soin de laisser une marge d'environ 1cm sur les bords.

Garder un peu de mousse pour la décoration.

Rouler le biscuit assez serré.

Étaler le reste de mousse sur le gâteau roulé et faire des stries à la fourchette pour imiter le bois. Ajouter des décos si nécessaire.

Laisser reposer environ 2 heures au frais.