

# Bûche roulée au chocolat au caramel

Et voilà ma dernière bûche de l'année, la plus simple et la plus gourmande des trois que j'ai proposée cette année. Le biscuit roulé c'est tout un souvenir d'enfance. Mamie en faisait souvent pour le goûter et on dévorait tout en quelques minutes. Elle en fait même toujours aujourd'hui mais on est devenu un peu plus raisonnables en grandissant, ou pas ... Chaque petit enfant a son propre roulé : le mien était à la pâte à tartiner, d'où ces saveurs très chocolatées. Je n'ai pas repris la recette de biscuit roulé de mamie et j'espère qu'elle ne m'en voudra pas ! J'ai pris celle de Philippe Urraca à la place, un jeu d'enfant à rouler.

J'espère que tout le monde pourra retomber en enfance au moment du dessert à Noël avec cette bûche !

---

**6 personnes – \*\* – 1h**



## ◆ Biscuit génoise

- ◆ 3 oeufs
- ◆ 50g de sucre
- ◆ 12g de miel
- ◆ 15g d'eau
- ◆ 75g de farine

◇ 15g de beurre

## ◆ Ganache au chocolat au caramel

◇ 200g de chocolat au caramel

◇ 100g de crème liquide

## ◆ Croustillant au chocolat

◇ 60g de chocolat (noir si vous voulez limiter le goût sucré, au lait si vous voulez toujours plus de gourmandise)

◇ 60g de crêpes dentelles

---

## Vous aurez besoin de :

◇ Un batteur électrique

◇ Une maryse

◇ Une spatule

◇ 2 bols

◇ Une casserole

---

**[10min+20min de repos]**

Commencez par **la ganache** pour qu'elle refroidisse.

1. Préparez un bol avec votre chocolat en pistoles ou concassé.
2. Faites chauffer votre crème jusqu'à ébullition.
3. Versez-la sur le chocolat et mélangez à la maryse en faisant des cercles du centre vers l'extérieur. Vous devez voir votre chocolat fondre et votre ganache se former.
4. Une fois votre ganache bien homogène, filmez-la au contact et réservez-la à température ambiante le temps de réaliser le biscuit.

---

**[20min+10min de cuisson]**

### **Continuez avec le biscuit génoise**

1. Préchauffez le four à 230°C.
2. Fouettez les oeufs, le sucre et le miel à vitesse maximum jusqu'à obtenir un mélange mousseux qui a doublé de volume.
3. Faites fondre le beurre au micro-ondes.
4. Ajoutez l'eau et fouettez encore jusqu'à l'effet ruban. C'est à dire que le mélange doit retomber tel un ruban et rester à la surface quelques secondes avant de s'effacer.
5. Incorporez la farine délicatement à la maryse.
6. Finissez par le beurre en veillant bien à ne pas en laisser tomber au fond du bol.
7. Etalez le biscuit sur une plaque du four avec des rebords et recouverte de papier cuisson.
8. Enfournez pendant 8 à 10 minutes. Surveillez bien la cuisson elle peut varier selon les fours. La génoise est cuite lorsqu'elle est bien dorée. Vous pouvez aussi utiliser la technique de la lame de couteau (plantez un couteau pointu au coeur du gâteau et si la lame ressort sèche c'est qu'il est cuit).
9. Sortez la génoise du four et laissez-la refroidir en la débarrassant de la plaque. Coupez les bords qui ont légèrement sur-cuits pour faire un beau rectangle.

---

**[10min+5min de repos]**

**Pendant que le biscuit cuit ou refroidit, mettez votre ganache au frais et préparez le croustillant.**

1. Dans un bol, faites fondre le chocolat en procédant 30

- secondes par 30 secondes pour éviter qu'il ne brûle.
2. Ajoutez-y les crêpes dentelles et mélangez le tout pour bien enrober les crêpes dentelles.
  3. Laissez refroidir à température ambiante.
- 

**[15min]**

**Finissez par le montage. Il faut que le génoise soit tiède/froide pour rouler correctement sans réchauffer la ganache mais sans casser le biscuit.**

1. Disposez une bande épaisse de croustillant, sur une largeur de 3 centimètres environ, sur une extrémité du rectangle. Elle vous servira de guide pour rouler.
2. Étalez une couche de ganache sur tout le reste du biscuit. A vous de juger l'épaisseur en fonction de votre gourmandise. Sachant que si il y en a trop elle s'écoulera juste à la fin du roulage mais ne changera pas l'aspect du gâteau.
3. Roulez en serrant bien le premier tour autour du croustillant puis continuez jusqu'à obtenir un boudin.
4. Laissez figer le tout au frais pendant quelques heures, une nuit étant l'idéal.
5. Parez les bords puis décorez à votre guise. J'ai juste saupoudré de cacao pour faire un rappel du chocolat.



**Enjoy ☐**