

## Bûche de Noël Marron - Chocolat



### Pour le biscuit

- 4 œufs
- 4 CAS de sucre
- 4 CAS de farine
- 

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Préchauffer le four à 180 °C

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse. Ajouter la farine, petit à petit et mélanger délicatement. Garnir la plaque du four de papier cuisson puis verser la préparation. Enfourner 10 / 15 min jusqu'à ce le biscuit soit doré et piquer pour vérifier la cuisson.

Mouiller un torchon et retourner le biscuit dessus dès sa sortie de four, enlever le papier cuisson et rouler le biscuit dans le torchon mouillé puis réservez jusqu'à ce qu'il refroidisse.

### Pour la crème

- 250 gr de mascarpone
- 250 gr de crème de marron

Commencer par fouetter le mascarpone au batteur électrique puis ajouter progressivement la crème de marron et mélangez délicatement au fouet manuel.

### Pour le glaçage

- 100 gr de chocolat noir
- 55 gr de beurre

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit homogène, réservez.

### Pour l'assemblage :

Déroulez délicatement le biscuit froid, étaler la crème de manière uniforme puis reformer le biscuit. Versez le glaçage chaud dessus et faire des ondulations avec la fourchette, réservez une nuit au réfrigérateur avant dégustation