

RECETTE

Bûche roulée au cacao et Nutella®

Moyen

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES**Biscuit cuillère bi-couleur**

5 oeufs

140 g de sucre semoule

120 g de farine T45

20 g de cacao

1 cuillère à soupe de sucre glace

120g de Nutella® (15g par portion)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

1**Préparez le biscuit cuillère bi-couleur**

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes et placez les blancs dans un grand saladier ou dans la cuve d'un robot.

Montez les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot.

Lorsqu'ils commencent à monter, ajoutez petit à petit le sucre semoule.

Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez les jaunes et continuez de fouetter 30 secondes.

Prélevez la moitié de la préparation et disposez-la dans un saladier à part.

Dans la première préparation, ajoutez 70 g de farine tamisée. Incorporez-la délicatement à la maryse.

Placez le mélange dans un poche munie d'une douille lisse et large.

Dans la seconde préparation, ajoutez 50 g de farine et le cacao tamisé. Incorporez le tout à la maryse.

Placez le mélange dans une autre poche munie d'une douille lisse et large.

Disposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie.

En partant du coin de la plaque, pochez une bande de la première préparation à la verticale.

Pochez ensuite une bande de la deuxième préparation au cacao et répétez l'opération en intercalant ainsi les deux couleurs.

Il ne doit pas y avoir d'espace entre les bandes. Parsemez le tout d'une très fine couche de sucre glace.

Enfournez 7 à 8 minutes.

A la sortie du four, découpez les extrémités irrégulières au couteau pour obtenir un rectangle uniforme. Conservez les chutes pour la décoration en étoile.

2**Garnissez le biscuit**

Tartinez uniformément le biscuit de Nutella® à l'aide d'une spatule.

Roulez délicatement le biscuit dans le sens de la longueur en le décollant délicatement du papier de cuisson pour obtenir un rouleau bien ferme.

Découpez quelques étoiles dans les chutes de biscuit à l'aide d'un emporte pièce. Tartinez-les de Nutella® et disposez-les sur la bûche en décoration.

Partagez la recette avec #nutellawithlove