

Bûche de Noël

Ingrédients :

Pour le sirop :

- 100 gr de sucre
- 1 citron vert
- 5 cl de rhum

Pour la garniture :

- 125 gr de noix de coco râpée
- 125 gr de sucre glace
- 40 cl de crème liquide très froide

Pour le décor :

- 150 gr de chocolat dessert
- 15 cl de crème liquide
- 10 gr de cacao en poudre

Préparation :

Préparez [un biscuit de Savoie](#) et le faire cuire dans un moule pour gâteau roulé. A la sortie du four, roulez le biscuit dans un linge humide pour lui donner la forme d'une bûche.

Préparez le sirop :

Portez à ébullition 15 cl d'eau avec 100 gr de sucre. Dès que ce dernier est fondu, parfumez de rhum et d'un filet de citron vert. Laissez refroidir.

Préparez le décor :

Râpez 150 gr de chocolat noir et mélangez-le au cacao en poudre. Portez à ébullition la crème liquide et incorporez le chocolat en trois fois. Laissez refroidir et durcir. La préparation doit former une pâte facile à tartiner.

Préparez la garniture :

Mixez la noix de coco râpée et le sucre glace. Fouettez la crème liquide en chantilly et mélangez la à la poudre de coco obtenue précédemment. Réservez cette préparation au réfrigérateur.

Montage de la bûche :

Imbibez le biscuit du sirop précédemment obtenu, puis étalez la chantilly à la noix de coco. Roulez de nouveau le biscuit en bûche, puis égalisez les bords. Imbibez l'extérieur du biscuit avec le reste de sirop. Réservez au réfrigérateur. Lorsque la préparation pour le décor s'est durcie, nappez-en la bûche, puis faites des stries à la fourchette et saupoudrez de noix de coco.

Variante : Vous pouvez remplacer le rhum et le citron vert par de l'alcool de framboise pour le sirop, et la chantilly par de la confiture de framboises pour la garniture.