



# Bûche au chocolat

28/11/2014 à 11h10

Par [Paul Blouet](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

## Le biscuit roulé

- 4 œufs
- 120 g sucre
- 50 g farine
- 50 g maïzena
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

## Crème pâtissière (750g de crème)

- 500 ml de lait
- 200 g de chocolat noir
- 80g de sucre semoule
- 6 jaunes d'œufs
- 40g de fécule de maïs
- 1 gousse de vanille
- 325 g de beurre mou

Préparation :

## Le biscuit roulé

- Préchauffez le four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes. Battez vivement les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la Maïzena et la levure. Battez les œufs en neige et incorporez-les délicatement;
- Recouvrez une plaque rectangulaire d'une feuille de papier sulfurisé beurrée et farinée. Versez la pâte en couche régulière;
- Faites cuire au four 8 minutes. Lorsqu'une couleur marron claire apparaît, sortez le biscuit du four, roulez-le dans un linge humide.

## Crème pâtissière

- Faites bouillir le lait avec le chocolat, fouettez les jaunes avec le sucre et la fécule de maïs, versez le lait bouillant. Fouettez, remettez sur le feu et laissez cuire jusqu'à une ébullition ;
- Débarrassez, laissez refroidir, fouettez la crème pâtissière avec un batteur et incorporez le beurre. Ajoutez un peu de cacao si elle n'est pas assez chocolatée ;
- Enlevez le biscuit du linge, étalez la crème, roulez le biscuit, étalez de la crème dessus et décorez avec des meringues.