



# Bûche de Noël

*Une recette de la cuisine centrale de  
Cazouls-lès-Béziers*

10 portions



## Ingrédients

60 gr beurre bio

180 gr chocolat bio

110 ml crème fraîche bio liquide

70 gr de farine bio semi complète

3 œufs

90 gr de sucre de canne bio



*Avec la cuisine centrale de  
Cazouls-lès-Béziers, découvrez une recette  
gourmande pour régaler toute la famille.*

## Préparation

Préchauffer le four à thermostat 6 soit 180°

### Bûche :

1. Dans un cul de poule fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et une pincée de sel, ajouter la farine tamisée et le beurre fondu.
2. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement à la préparation.
3. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré et enfourner 10 minutes.
4. Rouler le biscuit dans son papier et réserver.

### Ganache :

1. Portez la crème à ébullition puis versez-la sur le chocolat cassé en petits morceaux et le beurre.
2. Couvrez et laissez en attente pendant 2 à 3 minutes.
3. Mélangez vigoureusement au fouet pour obtenir une préparation lisse.
4. Laissez refroidir à température ambiante.
5. Napper la génoise avec la moitié de la ganache, et la rouler.
6. Napper le dessus avec le reste de la ganache.



**Cazouls**  
lès **Béziers**