



BUCHE DE NOËL AU CHOCOLAT ET À LA NOISETTE

Fêtez Noël avec une recette gourmande pour votre dessert !

 20 minutes 45 minutes 8 portions

INGRÉDIENTS

- 80 grammes de sucre
- 50 grammes de noisettes en poudre
- 4 oeufs
- 45 grammes de farine
- 150 grammes de pâte à tartiner
- 30mL d'eau minérale
- 1sachet de sucre vanillé

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Séparez les blancs des jaunes. Fouettez activement les jaunes avec 30g de sucre et les noisettes en poudre.
- 2° Fouettez les blancs en neiges, quand ils deviennent mousseux, incorporez 30g de sucre petit à petit. Avec une Maryse incorporez délicatement les blancs à la première préparation. Tamisez la farine au dessus de la préparation et l'incorporez avec la Maryse.
- 3° Sur un tapis silicone (pour les génoises avec les bords qui remontent) mettez votre préparation et lissez la. Enfourez 10 minutes à 220°C. À la sortie du four démoulez la et placez la sous un torchon humide.
- 4° Pour le sirop d'imbibage, mettez l'eau, les 20g de sucre et le sucre vanillé et faites bouillir 3 minutes.
- 5° Pour le montage: imbinez votre biscuit avec le sirop. Étalez la pâte à tartiner sur le biscuit et roulez le. Pour la déco, faites vous plaisir avec du chocolat fondu, des noisettes concassées, du sucre glace etc...

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (109 g)	% AR
ÉNERGIE	189 kcal	206 kcal	10 %
PROTÉINES	6 g	7 g	13 %
GLUCIDES	24 g	26 g	10 %
SUCRES	21 g	23 g	25 %
LIPIDES	11 g	12 g	18 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	3 g	15 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	1 g	6 %
SODIUM	43 mg	47 mg	2 %