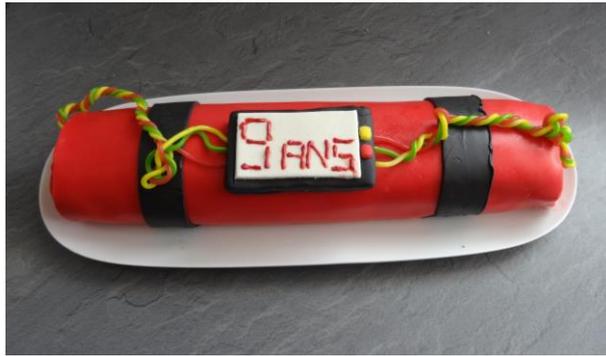


# Biscuit roulé chocolat praliné



*Pour 8 personnes*

## **Pour la ganache montée chocolat / praliné noisette :**

- 150 g de chocolat au lait
- 120 g de praliné
- 560 g (160g + 400g) de crème fraîche liquide entière froide

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie.

Ajouter le praliné et mélanger.

Dans une casserole, porter 160 g de crème fraîche liquide à ébullition. Verser lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.

A l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un "noyau" élastique et brillant. Incorporer alors le deuxième tiers, mélanger selon le même procédé, puis incorporer le troisième tiers selon la même méthode.

Ajouter les 400 g de crème froide. Mixer pour lisser et parfaire l'émulsion.

Réserver au réfrigérateur au moins 3 heures

## **Pour le biscuit roulé :**

- 4 œufs (2 entiers + 2 séparés)
- 110 g (80g + 30g) de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 60g de praliné

Blanchir au fouet les 2 jaunes, les 2 œufs entiers et 80 g de sucre en poudre.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

Monter les 2 blancs en neige en versant immédiatement les 30 g de sucre restant. Incorporer délicatement les blancs montés au premier mélange et ajouter en pluie la farine tamisée.

Étaler la pâte sur une plaque et saupoudrer de praliné haché.

Enfourner à 210°C (th. 7) pendant 5 à 7 minutes environ.

Humidifier un torchon propre et dès la sortie du four, démouler le biscuit dessus et rouler le biscuit aussitôt. Le dérouler et le réserver à température ambiante.

## **Pour le montage :**

Fouetter la ganache (qui a refroidie au moins 3 heures au frigo) jusqu'à obtenir la consistance d'une crème onctueuse.

Étaler un tiers de la ganache montée chocolat/praliné noisette et saupoudrer de quelques noisettes grossièrement hachées.

Rouler la bûche et la masquer entièrement de ganache montée.

La décorer selon votre goût.