

## Bûche chocolat, crème de marron



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
250 g	Beurre	~
50 g	Chocolat noir Inaya 65% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0137347
500 g	Crème de marron vanillée en boîte 4/4 VALADE EN CORREZE	0043520
1	Feuille de génoise nature 0,8 cm JEAN DUCOURTIEUX	0002595
100 g	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
15 centilitres	Rhum pâtissier 40° en bouteille 1 L MARMITON	0011818
100 g	Sucre cristal en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0239928

### Étapes de préparation

- 1 Préparer la crème de marrons : mélanger la crème de marrons avec le beurre. Ajouter le rhum (10cl) et mélanger.
- 2 Pour le sirop : Faire chauffer 5 min dans une casserole le sucre avec 15 cl d'eau, le rhum (5cl) et réserver.
- 3 Sortir délicatement une feuille de génoise de son sachet fraîcheur. La déposer sur le plan de travail sur son papier cuisson. A l'aide d'un pinceau, l'imbrer de sirop. Étaler les 2/3 de la crème sur toute la surface du biscuit. Rouler la feuille de génoise garnie en s'aidant du papier cuisson et en serrant bien. Enrouler ensuite la bûche dans du papier film. Réserver au froid.
- 4 Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat noir et le mélanger au reste de la crème aux marrons. Sortir la bûche de son film alimentaire et étaler directement cette crème sur toute la surface, en lissant bien, puis parsemer de pépites

- 4 caramélisées.
- 5 La placer au réfrigérateur pour au moins 12 heures.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut AOC en bouteille 75 cl CHARLES DE NOZIAN