

# Bûche de Noël

## Ingrédients

1 œuf entier + 1 jaune d'œuf + 60 g de sucre + 6 g de féculé + 7,5 g de beurre + 75 g de lait + 2,5 feuilles de gélatine + 75 g de chocolat blanc + 360 g de crème liquide + 2 c. à café d'arôme naturel noix de coco ScrapCooking® + 150 g de spéculoos + 45 g de beurre

## Préparation

Placez les **feuilles de gélatine** à fondre dans de l'**eau froide**. Dans une casserole, chauffez le **lait** avec le **sucre**. Pendant ce temps, fouettez le **jaune d'œuf** et l'**œuf** avec le reste de **sucre** dans un saladier. Ajoutez la **féculé** et fouettez à nouveau. Lorsque le lait frémit, versez-en la moitié dans le saladier et mélangez bien. Remettez le tout dans la casserole sur le feu. Portez le mélange à ébullition tout en remuant.

Versez la **crème** dans un saladier contenant le **chocolat blanc** préalablement haché. Ajoutez le **beurre** et remuez. Essorez les **feuilles de gélatine** et faites les fondre tout doucement dans une casserole (attention à ne pas les faire bouillir). Versez-les dans la **crème au chocolat avec l'arôme** et fouettez énergiquement.

Montez la **crème liquide** bien froide au batteur et incorporez-la délicatement à la crème au chocolat en soulevant doucement et en tournant. Placez un film alimentaire dans votre moule, découpez la feuille structure au bon format puis disposez-la dans le fond. Remplissez le moule en veillant à laisser de la place pour le biscuit. Placez au congélateur une demi-heure.

Pendant ce temps, réduisez les **spéculoos** en miettes et mélangez avec le **beurre mou**. Sortez le moule du congélateur et déposez ce mélange sur la mousse en tassant légèrement. Recouvrez avec un film alimentaire avant de remettre le moule au congélateur.

Démoulez le lendemain et retirez délicatement la feuille structure. Laissez décongeler avant de décorer et de déguster.

Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine!

SCRAPCOOKING, partenaire  
pour vos des fêtes réussies!



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph  
design.be

