

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
BÛCHE PRALINÉE

Préparation : 50min, Repos : 1h 20, Cuisson : 15min, Pour 8 personnes.

Il vous faut, pour la génoise : 4 œufs, 100g de sucre, 100g de farine, 3 cuillères à soupe de cacao amer en poudre, 1 noix de beurre,

Il vous faut, pour le praliné : 200g de Pralinoise (tablette de chocolat praliné), 225g de pâte de pralin (type Sainte Lucye, en grande surface), 100g de pralin en sachet (en grande surface au rayon pâtisserie), 1 cuillère de sucre en poudre doré (en magasin spécialisé).

Préparez la génoise. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 1 à 2 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao et la farine tamisée ensemble, mélangez. Battez les blancs d'œufs en neige puis incorporez-les à la pâte délicatement.

Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie entièrement couverte de papier de cuisson, lissez la surface avec une spatule puis enfournez pour 10 à 12min. Laissez reposer 3 min puis retournez la génoise sur une feuille de papier cuisson préalablement beurrée. Retirez le papier qui a cuit.

Laissez refroidir la génoise 15min puis étalez la pâte de pralin sur celle-ci et roulez ensuite la génoise sur elle-même en vous aidant du papier beurré. Retirez le papier au fur et à mesure que vous roulez la bûche. Égalisez les extrémités avec un couteau.

Coupez la Pralinoise en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Nappez-en la bûche avec une spatule. Laissez totalement refroidir puis parsemez de pralin et de sucre doré. Réservez au moins 1h au frais avant de servir.