

# La Marmite de Claude

## BUCHE AU CHOCOLAT

### **INGREDIENTS** (pour 4 à 5 personnes)

*1 biscuit (voir recette)  
120 g de beurre  
150 g de chocolat pâtissier noir  
2 c à s de grand-marnier ou de cointreau  
6 œufs  
2 oranges non traitées  
100 g de sucre en poudre*

### **Glaçage :**

*100g de chocolat noir  
50g de crème liquide*

### **RECETTE**

*Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu très doux.  
Laver l'orange, râper le zeste, presser le jus.  
Ajouter l'alcool, le zeste et le jus d'orange au mélange chocolat/beurre.  
Remuer jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse (réserver hors du feu).  
Séparer les jaunes d'œufs des blancs, battre les blancs en neige bien ferme avec le sucre.  
Ajouter un à un les jaunes d'œufs, au chocolat, fouetter, incorporer délicatement les blancs (réserver au frais quelques heures).  
Prendre le biscuit dans le linge humide, l'imbiber avec un pinceau d'un mélange de jus d'orange et d'alcool.  
Le poser à plat, puis étaler un petit cm de mousse au chocolat sur le dessus, rouler.  
Maintenir le rouleau bien serré avec un film alimentaire (réserver au réfrigérateur minimum 2 h).  
Pour le glaçage faire fondre le chocolat avec la crème au bain-marie, appliquer sur la bûche.  
Décorer suivant votre goût (réserver au frais 2 h minimum).*