

20 février 2013

Bûche aux oranges et mousse au chocolat

Pour la bûche: 4 oranges, 250g de sucre, 120 g de farine, 1/2 sachet de levure, 6 œufs, 100g de beurre fondu.

Pour la mousse au chocolat: 200 g de chocolat noir, 6 œufs, 1 cuillère à soupe de sucre semoule, 1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe d'eau

Préchauffer le four à 180°.

Préparer la bûche:

Faire fondre le beurre et chemiser un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé.

Mélanger farine et levure.

A part, mélanger jus, zestes râpés et sucre.

Battre les œufs et les incorporer, puis incorporer farine+ levure.

Et même la pulpe des oranges

Ajouter le beurre fondu.

Verser la pâte bien lisse et homogène dans le moule chemisé de papier .

Enfourner 30 minutes.

Préparation de la mousse:

Casser le chocolat et mettre à fondre au micro-ondes avec l'eau.

Séparer les blancs de jaunes.

Monter les blancs en neige très ferme.

Battre les jaunes avec le sucre. Mélanger chocolat fondu et jaunes.

Ajouter les blancs petit à petit.

A la sortie du four, déroulez la pâte sur un torchon humide.

Garnir avec la mousse au chocolat

Rouler et déposer sur un plat.

Participants:

Luc
Karima
Jean-Philippe
Fatima
Audrey
Nathalie
Codou
Mati
Fariha
Johanna
Dominique
Guillaume
Catherine
Bénédicte
Cécile

