

Bûche au Spéculoos

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	110 g
- FARINE	110 g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- CRÊPES "GAVOTTES"	90 g (au chocolat au lait)
- CHOCOLAT AU LAIT	75 g
- CREME FRAICHE	50 cl
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	350 g
- CHOCOLAT FONDANT	pour la garniture
- MERINGUE	pour la garniture
- LAIT	un peu

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Dans une jarre, faites blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez progressivement la farine.
- Incorporez délicatement les blancs en neige.
- Enfourez à 170°C pendant 15 minutes.
- Une fois la génoise sortie, enroulez-la dans un linge propre et laissez complètement refroidir.
- Montez la crème en chantilly. Incorporez les spéculoos broyés finement dans celle-ci à l'aide d'une spatule.
- D'un autre côté, faites fondre doucement le chocolat au lait dans un peu de lait. Etalez-le sur la génoise déroulée.
- Répartissez les crêpes gavottes émiettées puis recouvrez de crème chantilly au spéculoos.
 - Roulez la génoise et place la bûche sur un grand plat.
 - Etalez le reste de chantilly sur l'extérieur de celle-ci.
 - Garnissez avec du chocolat noir fondu dans un peu de lait et de meringues.

