 **Bûche saveur Moka**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/12/B%C3%BBche-saveur-moka-IMG_4953_30804.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La garniture :**  
**- 220 g de chocolat noir**  
**- 220 g de crème fraîche liquide**  
**- 1 càc de café lyophilisé**  
**Le sirop  ♦ :**  
**- 2 càs de liqueur au café  
- 60 g de sucre  
- 3 càs d'eau  
Biscuit :  
- 4 œufs  
- 110 g de sucre (90g + 20g)  
- 60 g de farine  
- 30 g de Maïzena  
- 30 g de beurre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La garniture :**  
Hacher le chocolat si besoin et le déposer dans un saladier.  
Porter la crème à ébullition.  
Retirer du feu et ajouter le café, mélanger et verser sur le chocolat.  
Couvrir et laisser reposer 3 minutes.  
Mélanger doucement jusqu'à ce que la ganache soit onctueuse.  
Laisser tiédir puis couvrir de film alimentaire au contact de la crème.  
Réserver au frais pendant au-moins 2 heures.  
Fouetter la ganache jusqu'à obtention d'une mousse légère.  
Si vous préparez la ganache à l'avance :    
Couvrir et réserver au frais.  
Vous la sortirez du réfrigérateur 30 minutes avant le montage du gâteau.

**Le sirop  ♦ :**  
Porter à ébullition l'eau et le sucre en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.  
Laisser refroidir.  
Parfumer avec la liqueur au café.  
  
**Le biscuit :**  
Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Fouetter les blancs en neige ferme avec 20 g de sucre.  
Fouetter les jaunes avec 90 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Tamiser la farine et la Maïzena sur les jaunes d'œufs.  
Ajouter le beurre fondu et mélanger.  
Incorporer en remuant deux cuillerées de blancs en neige pour assouplir la pâte, puis ajouter le reste des blancs en soulevant la pâte délicatement à la spatule.  
Étaler la pâte régulièrement sur la plaque en l'égalisant avec une spatule.  
Enfourner pour 12 minutes.  
Démouler le biscuit sur un torchon humide.  
Rouler le biscuit avec le papier et le torchon.   
Laisser refroidir.  
Dérouler délicatement le biscuit et retirer la feuille de papier.  
Puncher ([**clic**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)) le biscuit à l'aide d'un pinceau.  
Étaler la moitié de la ganache sur toute la surface du biscuit en laissant un petit espace sur les bords.  
Rouler le gâteau en serrant bien et l'emballer dans un film alimentaire.  
Réserver au frais pendant une heure.  
Enlever le film et poser la bûche sur le plat de service.  
Étaler la ganache sur toute la surface.  
Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.