**Bûche à la mousse de chocolat**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La mousse chocolat-mascarpone :
- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 50% de cacao**
**- 15 g de beurre doux**
**- 3 œufs**
**- 15 g de sucre en poudre**
**- 90 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(1)
- 125 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**

**1 moule à bûche de 25 cm de longueur doublé d'un rhodoïd**

Faire fondre le chocolat avec le beurre
Bien mélanger pour lisser la préparation et laisser tiédir.
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige avec le sucre.
Monter la crème très froide en chantilly.
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le mascarpone pour obtenir une crème lisse.
Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
Incorporer les blancs en neige et la crème fouettée délicatement à la spatule.
Verser la préparation dans le moule, lisser la surface
et tapoter le moule sur le plan de travail pour tasser la crème.

**Le socle en biscuits :
- 5** [**biscuits à la cuillère**](https://recettes.de/biscuit-a-la-cuillere)
**- 50 ml d'eau**
**- 1 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)

Mélanger l'eau et le rhum dans une assiette creuse.
Imbiber les biscuits rapidement puis les disposer sur la crème face plate au-dessus.
Appuyer légèrement pour les faire adhérer à la mousse.
Couvrir et placer le moule au congélateur pendant au-moins 8 heures (ou plus).

4 heures avant la dégustation, démouler la bûche sur le plat de service.
Laisser décongeler au réfrigérateur.

J'ai décoré de quelques cuillerées de [**sauce nappante au chocolat**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-nappante-au-chocolat/)
et j'ai collé à chaque extrémité un embout en chocolat.