**Bûche pyramide au chocolat**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands7**

**Le socle et l'insert :
- 3 œufs**
**- 60 g de sucre**
**- 70 g de farine**
**- 15 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- confiture de** [**framboise**](https://recettes.de/framboises) **(ou orange)**

**1 plaque à biscuit roulé de 25cm x 35 tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Tamiser la farine et le cacao.
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Incorporer la farine délicatement à la spatule.
Verser la pâte sur la plaque.
Enfourner pour 10 minutes.
Retourner le biscuit sur un torchon humide.
L'enrouler avec le torchon et le papier et laisser refroidir.
Lorsque le biscuit est froid, le dérouler, feuille de cuisson en dessous.
Découper un rectangle de la taille du moule pour former le socle et le réserver couvert.
Étaler de la confiture de framboise sur le reste du biscuit et rouler en serrant.
Fixer le rouleau dans un film alimentaire et déposer au congélateur jusqu'à ce qu'il soit congelé (ou au moins une heure pour bien le raffermir).

**La mousse au chocolat :
- 120 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (ou au lait)**
**- 2 feuilles de gélatine (4 g)**
**- 460 g (60 g + 400 g) de crème fleurette très froide.**

Lorsque l'insert est suffisamment raffermi, préparer la [mousse](https://recettes.de/mousses) au chocolat.
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Faire fondre le chocolat avec 60 g de crème
(pour moi par petites étapes de 30 secondes à 600 Watts).
Ajouter la gélatine bien essorée dans le chocolat chaud et bien remuer pour la dissoudre
et lisser la préparation.
Laisser tiédir.
Fouetter la crème en chantilly.
Incorporer le chocolat tiède et mélanger délicatement à la spatule.

**Le montage de la bûche :**

**1 moule à bûche pyramide25 cm x 35 tapissé de papier film ou mieux de rhodoïd (1)** **ou un moule gouttière ou un moule à cake
Cacao amer et carrés de chocolat ruby**

Verser la moitié de la mousse dans le moule.
Déposer au centre l'insert biscuit congelé.
Couvrir avec le reste de la mousse.
Déposer sur le dessus le socle de biscuit et l'enfoncer un peu dans la mousse.
Couvrir et placer au congélateur jusqu'au lendemain ou pour plusieurs jours.
La veille du repas, démouler la bûche sur le plat de service.
Laisser décongeler au réfrigérateur.
J'ai simplement saupoudré de cacao amer et décoré avec quelques carrés de chocolat ruby.