**Bûche chocolat praliné**

**[Une image contenant produits de boulangerie, pâtisserie, nourriture, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/buche-chocolat-praline-p1090672.jpg-r-copy.jpg) Pour 12 Croquants-Gourmands**

**La Ganache au chocolat vanillée :  
- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 150 g de crème fleurette**  
**- 15 g de beurre**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

Pour moi préparation rapide au micro-ondes.  
Mettre dans un bol le chocolat, la crème et le beurre.  
Faire chauffer jusqu'à ébullition de la crème.  
Ajouter la vanille et bien mélanger jusqu'à ce que la crème soit bien lisse.  
Couvrir et laisser refroidir.

**Le biscuit Joconde roulé :  
- 2 blancs d'œufs + 2 œufs entiers**  
**- 100 g (20 + 80) de sucre glace**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 30 g de farine**

**Plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson (31 cm X 36)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter 2 blancs d'œufs en neige avec 20 g de sucre.  
Travailler au fouet 2 œufs entiers avec 80 g de sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume.  
Ajouter les amandes en poudre et la farine tamisée et mélanger à la spatule.  
Incorporer les blancs en neige délicatement.  
Étaler la préparation sur la plaque le plus uniformément possible.  
Enfourner pour 16 minutes en surveillant la cuisson.  
Faire glisser le papier sur le plan de travail.  
Découper une bande d'environ 7,5 cm X 28 pour le socle de la bûche.  
Rouler le reste du biscuit dans un torchon humide et laisser refroidir.  
Lorsque le biscuit est froid, le dérouler, le tartiner de ganache et le rouler bien serré.  
Tailler les extrémités pour obtenir un boudin régulier d'environ 27 cm de long pour un diamètre de 5 cm.  
Enrouler le biscuit dans du papier film et le déposer au congélateur.

**Le croustillant praliné :**  
**- 50 g d'amandes effilées**  
**- 65 g de** [**Pralinoise**](https://recettes.de/pralinoise) **®**  
**- 50 g de chocolat au lait**

Faire dorer les amandes dans une poêle à sec et laisser refroidir.  
Faire fondre les 2 chocolats au micro-ondes par petites séquences et lisser en remuant.  
Ajouter les amandes  et mélanger.  
Étaler le croustillant sur la bande de biscuit réservée.  
Envelopper et mettre au congélateur.

**La mousse au chocolat praliné :  
- 3 feuilles (6 g) de gélatine**  
**- 260 g de chocolat noir**  
**- 150 g de Pralinoise ®**  
**- 150 g de lait**  
**- 285 g de crème fleurette**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mettre dans un saladier les deux chocolats et le lait.  
Chauffer au micro-ondes jusqu'à ébullition du lait.  
Bien remuer pour lisser la préparation puis laisser refroidir.  
Monter la crème très froide en chantilly et la mélanger à la spatule au chocolat à peine tiède.  
Réserver.

**Le montage de la bûche :**

**1 moule à bûche, pour moi moule triangulaire 31 cm x 10 doublé de rhodoïd**

Verser la mousse au chocolat aux 2/3 du moule.  
Sortir le biscuit roulé du congélateur et le déposer dans la mousse en l'enfonçant un peu pour faire remonter la mousse sur les côtés.  
Verser le reste de la mousse au chocolat.  
Sortir le socle du congélateur et le déposer pour fermer la bûche, côté croustillant contre la mousse.  
Filmer et entreposer le moule au congélateur jusqu'au lendemain (plusieurs jours pour moi).  
Démouler la bûche sur le plat de service la veille de la dégustation.  
J'ai simplement fait des stries à la fourchette pour imiter l'écorce du bois.  
Et j'ai garni de  quelques paillettes de chocolat et de sucre au moment du service.