

# BÛCHE DE NOËL FAÇON CHARLOTTE!

## INGRÉDIENTS

### POUR LA BÛCHE:

1 PAQUET DE BISCUITS CUILLÈRE

1 TABLETTE DE CHOCOLAT

5 OEUFS

LAIT + CHOCOLAT EN POUDRE

1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

( PAPIER L'ALU / FILM )

### POUR LA DÉCO:

CRÈME FLEURETTE

CHOCOLAT EN POUDRE

DÉCORATION COMESTIBLE EN FORME D'ÉTOILE

(CÉRÉALES, DÉCOS EN SUCRE, PÂTE À SUCRE...)

SUCRE GLACE



1/ PLACEZ DU PAPIER D'ALU SUR LES BORDS DU MOULE POUR FORMER L'ARRONDI

2/ METTEZ DU FILM TRANSPARENT POUR PROTÉGER LE MOULE

3/ TREMPÉZ LES BISCUITS DANS DU CHOCOLAT AU LAIT ET PLACEZ-LES DANS LE MOULE (C'EST TRÈS FACILE À FAIRE POUR LES ENFANTS!).



4/ FAITES FONDRE DU CHOCOLAT

5/ MÉLANGEZ LES JAUNES AVEC LE CHOCOLAT ET LE SUCRE...

6/ BATTEZ LES BLANCS EN NEIGE

7/ MÉLANGEZ LE TOUT AVEC LES BLANCS EN NEIGE POUR FORMER LA MOUSSE AU CHOCOLAT!

8/ REMPLISSEZ LE MOULE AVEC LA MOUSSE ET METTEZ AU FRAIS PENDANT PLUSIEURS HEURES



9/ POUR LE NAPPAGE, MÉLANGEZ DE LA CRÈME LIQUIDE AVEC DU CHOCOLAT EN POUDRE...

10/ ET RECOUVREZ LA BÛCHE!

11/ METTEZ AU FRAIS PUIS DÉCOREZ!



LA BÛCHE EST PRÊTE! SANS CUISSON!  
PARTAGEZ-LA EN FAMILLE!

# JOYEUX NOËL!

