



## Rondin de Noël

### Ingredients

2 Génoises

2x 4 oeufs

2x 120g de farine

2x 100g de sucre

### Ganache au nutella

100g de chocolat au lait

275g de crème liquide entière

300g de nutella

### Génoises

Faire les 2 génoises séparément

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin.

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper 3 bandes égales dans le sens de la longueur

Procéder de la même façon pour la seconde génoise

### Ganache au nutella

Faire chauffer 200g de la crème, la verser chaude en 3 fois sur le chocolat en morceaux et mélanger.

Laisser un peu refroidir

Ajouter le nutella et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

- Prélever 75g de la ganache dans laquelle vous mettez le reste (75g) de crème liquide froide et mettez au frais 5h pour l'étape suivante : ganache montée -

Etaler finement la ganache sur les bandes de génoise

Rouler la 1ère bande sur elle-même, la mettre à la verticale et continuer d'ajouter les 5 bandes restante à la suite pour former un gros rond

Laisser au frais 2h

### Ganache montée au nutella

A l'aide d'un batteur fouetter la ganache en une préparation bien ferme

Etaler la ganache montée tout le tour du rondin et faire les dessins à l'aide des dents d'une fourchette

Décorer comme il vous plait

---