


# Rondin de noël

| Ingredients |
| --- |
| 2 Génoises |
| 2x 4 oeufs |
| 2x 120g de farine |
| 2x 100g de sucre |
| Ganache Nutella |
| 100g de chocolat au lait |
| 275g de crème liquide entière |
| 300g de nutella |

## Génoises

Faire les 2 gnoises sparment

Prchaufferle four  180C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque  gnoise et enfourner12 minutes.

Laisser refroidir et dcouper3 bandes gales dans le sens de la longueur

Procder de la mme faon pour la seconde gnoise

## Ganache au nutella

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

Laisser un peu refroidir

Ajouter le nutella et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

- Prlever 75g de la ganache dans laquelle vous mettez le reste (75g) de crme liquide froide et mettez au frais 5h pour l'tape suivante : ganachemonte -

Etaler finement la ganache sur les bandes de gnoise

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

Laisser au frais 2h

## Ganache montée

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

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

Dcorer comme il vous plait