



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 génoises séparément

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à génoise et enfourner 12 minutes.

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 -

Étaler 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 restantes à la suite pour former un gros rond

Laisser au frais 2h

Ganache montée

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
