**Bûche chocolat-framboises**

* Niveau Moyen
* Préparation 20 min
* Cuisson 10 min
* Prix Bon marché

**Ingrédients pour 8 personnes**

• 200 g de framboises surgelées
• 170 g de chocolat + 100 g pour le glaçage
• 120 g de farine
• 120 g de sucre en poudre
• 5 œufs
• 2 cl de crème liquide

Calories = Elevé

**Etapes de préparation**

1 Fouettez le sucre en poudre avec 1 oeuf entier et 4 jaunes. Ajoutez la farine et mélangez.
2 Battez 4 blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une spatule.
3 Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et répartissez-y la pâte. Enfournez 10 min.
4 Démoulez le biscuit sur un torchon propre et roulez-le délicatement sur lui-même, avec le torchon.
5 Mettez les framboises à cuire doucement dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'eau puis écrasez-les à la fourchette
6 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et ajoutez-le aux framboises. Placez le mélange au congélateur pour qu'il fige légèrement.
7 Déroulez le biscuit et garnissez-le avec la préparation aux framboises. Enroulez le biscuit sur lui-même.
8 Préparez le glaçage en faisant fondre le reste de chocolat avec la crème liquide. Étalez le mélange sur la buche.
9 Coupez les entames et gardez au réfrigérateur jusqu’au moment de servir.

**Astuces et conseils pour Bûche chocolat-framboises**

Ajoutez quelques framboises pour la déco et des vermicelles en chocolat.