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