



## La recette de Julie

# Bûche chocolat pain d'épices

### 4 jours avant, réaliser un pain d'épices :

- 250 g de miel
- 10 cl de lait
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 gros œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre.

Préchauffer le four à 150°C. Chemiser le moule. Mélanger la farine, les sucres, la levure et les épices. Faire chauffer le miel et le verser sur ce mélange. Bien mélanger et ajouter les œufs un à un. Verser le lait. Cuire 1h à 1h15. Attendre qu'il refroidisse pour le démoulage.

### La veille préparer la ganache :

- 2 tablettes de chocolat pâtissier
- 2 briques de 20 cL de crème épaisse

Séparer les carreaux de chocolats et les disposer dans un saladier. Faire bouillir la crème et verser dessus. Couvrir 2 à 3 min. Fouetter.

### Monter la bûche :

Disposer du film alimentaire dans un moule à cake. Verser 1/3 de la ganache. Tremper des tranches de pain d'épices dans du rhum et les disposer sur la ganache. Renouveler ces deux opérations et terminer par une couche de ganache.

Refermer le film alimentaire.

Laisser reposer minimum 12h au réfrigérateur.

Sortir 30 min avant de servir. Normalement à la découpe, les couches sont visibles.

Bonne dégustation !! :)