**Bûche au chocolat et à la clémentine**

Ingrédients : (pour 6 personnes)

Génoise :

- 3 oeufs  
- 100 g de sucre en poudre  
- 100 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- Zeste d'une clémentine

Mousse et garniture :

- 100 g de chocolat noir à pâtisser  
- 20 cl de crème fraîche liquide à 30 % de matière grasse minimum  
- 3 clémentines  
- 1 zeste de clémentine  
- Copeaux de chocolat

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Préparez la génoise : Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre et les zeste d'une clémentine jusqu'à l'obtention d'une mousse légère et presque blanche (au moins 5 mn au batteur électrique ou robot). Tamisez la farine et la levure chimique au dessus du mélange et remuez délicatement à l'aide d'une spatule pour ne pas casser la mousse.

Versez la génoise sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en un grand rectangle.

Faites cuire la génoise pendant 10-12 mn à 180, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Laissez refroidir. Saupoudrez la génoise de sucre en poudre (pour éviter qu'elle ne colle au papier) et démoulez-la sur le plan de travail recouvert de papier sulfurisé. Réservez.

Préparez la mousse : Faites fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est fondu, remuez-le pour qu'il devienne bien lisse. Montez la crème liquide bien froide en chantilly (pas trop ferme attention). Versez le chocolat légèrement tiédi en deux fois sur la chantilly. Remuez délicatement pour ne pas casser la mousse. Réservez au réfrigérateur le temps de peler les clémentines.

Montage : Prélevez le zeste d'une clémentine, et incorporez-la à la mousse au chocolat précédente. Pelez 2 clémentines à vif (en ôtant la peau de chaque quartier) et coupez-les en petits morceaux. Pressez la 3ème clémentine et récoltez le jus.

Badigeonnez la génoise à l'aide d'un pinceau avec le jus de clémentine. Étalez une bonne couche de mousse au chocolat aux zestes de clémentine sur la génoise et lissez bien avec une spatule. Déposez des morceaux de clémentine sur la mousse. Roulez la génoise bien serrée sur elle-même en vous aidant du papier sulfurisé, puis enroulez la bûche dans du film alimentaire, bien serré. Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 2h, le temps que la mousse durcisse.

Au bout des 2h de repos, sortez la bûche du réfrigérateur et déposez-la sur le plat de service. Otez le film alimentaire et badigeonnez la bûche avec le reste de mousse au chocolat. Lissez avec une spatule. Décorez avec des copeaux de chocolat et des rondelles de clémentine. (Vous pouvez couper les extrémités de la bûche pour lui donner un plus bel aspect avant de la recouvrir de mousse au chocolat.)

Et voilà une délicieuse bûche de Noël qui est vraiment légère ! Le mariage entre la mousse au chocolat et les morceaux de clémentine acidulés est top !

***http://www.evacuisine.fr/***