

# Bûche Poire Chocolat

**Mariage réussi**

**Ingrédients:**

- Génoise [voir ici](#)
- Tablette de chocolat pâtissier 200g
- Poires au sirop 6
- Œufs 2 jaunes
- Sirop des poires 4 Cuillères à Soupe

**Ustensiles:**

- Casseroles

**Préparation:**

- Faire fondre le chocolat au bain marie
- Pendant ce temps couper les poires le plus finement possible
- Quand le chocolat est fondu, ajouter les jaunes d'œuf et le sirop
- A la sortie du four, imbiber la génoise avec le sirop
- Etaler la ganache, ajouter les poires, écraser pour faciliter le roulage
- Rouler la bûche
- Décorer avec du sucre glace, des copeaux de chocolat et des petits personnages de Noël

**JOYEUX NOËL**