



## Rondin de Noël

### Ingredients

2 Gênoises

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

### Gênoises

Faire les 2 gâteaux séparément

Préchauffer le four 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à gâteau et enfourner 12 minutes.

Laisser refroidir et découper 3 bandes galettes dans le sens de la longueur.

Procéder de la même façon pour la seconde galette.

### Ganache au Nutella

Faire chauffer 200g de la crème, la verser chaude en 3 fois sur le chocolat en morceaux et mélanger.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter le Nutella et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

- Prélever 75g de la ganache dans laquelle vous mettez le reste (75g) de crème liquide froide et mettez au frais 5h pour l'étape suivante : ganache montée.

Étaler finement la ganache sur les bandes de galette.

Rouler la 1re bande sur elle-même, la mettre à la verticale et continuer d'ajouter les 5 bandes restantes la suite pour former un gros rond.

Laisser au frais 2h.

### Ganache montée

A l'aide d'un batteur fouetter la ganache en une préparation 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

---