

# La Bûche des Gnomes du Terrier



## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 génoise pour bûche
- 1,5 pot de confiture Clem'Choc
- 6 cl de liqueur de mandarine
- 10 cl d'eau
- 2 clémentines Corses et leurs feuilles
- Copeaux de chocolat noir

## Procédé

1. Préparer une génoise pour bûche. Une fois qu'elle est bien refroidie, la dérouler.
2. Mélanger la liqueur de mandarine et l'eau. A l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonner la génoise avec le mélange.
3. Déposer une belle couche de confiture Clem'Choc sur toute la génoise.
4. Rouler la bûche. Avec une spatule, la recouvrir d'une couche de confiture Clem'Choc. La réserver au frais.
5. Au moment de servir, avec un économe râper la tablette de chocolat noir pour déposer des copeaux sur toute sa surface.
6. Eplucher les clémentines corses et décorer la bûche avec les quartiers et les feuilles.

## Astuces

Cette bûche peut-être réalisée avec toute la palette de Confitures du Terrier, et peut être réalisée en dehors des fêtes comme gâteau roulé.