

Bûche "Forêt noire"



Pour 8 personnes :

Préparation : 1h20

Cuisson : 15 minutes (biscuit roulé + sirop)

Biscuit roulé :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 120 g de sucre
- 70 g de fécule de maïs (Maïzena)
- 30 g de farine
- 25 g de cacao non sucré

Garniture :

- 1 bocal de griottes dénoyautées au sirop (jus + cerises)
- 40 cl de crème fraîche entière liquide (30% de MG)
- 100 g de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de sucre vanillé ou sucre glace + poudre de vanille maison
- 1 cuillère à soupe rase de sucre

Sirop :

- Sirop des griottes
- 1 c à soupe rase de sucre
- 2 cuillères à soupe de kirsch (facultatif)

Déco :

- 40 à 50 g de Chocolat noir pâtissier
- Griottes
- Copeaux de chocolat

Avant de commencer la recette, pensez à placer votre crème fraîche liquide au réfrigérateur et le bol, le fouet du batteur au congélateur pour monter la chantilly.

Préparez le biscuit roulé : Préchauffez le four à 180° C.

Sans robot : Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec une partie du sucre (90 g) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajoutez la farine, la fécule de maïs et le cacao tamisés. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule. Montez les blancs en neige en y ajoutant le reste de sucre quand les blancs commencent mousser. Incorporez-les 1/3 dans la préparation précédente en mélangeant puis ajoutez le reste délicatement à l'aide d'une spatule.

Avec le thermomix : Insérez le fouet dans le bol.

Placez les œufs et le sucre dans le bol et fouettez **6 minutes/37°/vitesse 4**, puis **6 minutes/vitesse 4** (sans cuisson). Ajoutez la farine, la fécule de maïs et le cacao tamisés. Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un moule spécial en silicone. Glissez au four pour 10 minutes chez moi. *La température et le temps de cuisson dépendent du four de chacun.* A la sortie du four, retournez la plaque ou le moule sur un torchon humide recouvert de papier sulfurisé ou un toile en silicone. Enroulez le biscuit. Laissez refroidir.

Préparez le sirop : Égouttez les griottes pour récupérer le sirop. Réservez les griottes pour la suite de la recette. Portez le sirop à ébullition avec le sucre pendant 4 à 5 minutes. Parfumez avec le kirsch. Laissez refroidir. Ce sirop peut être préparé à l'avance et réservé au réfrigérateur.

Préparez la garniture : Tamisez le sucre glace avec la vanille en poudre (pas besoin pour du sucre vanillé du commerce). Placez la crème fraîche liquide et le mascarpone dans le bol bien froid. Au bout d'une minute, ajoutez les sucres. Fouettez jusqu'à obtenir une texture identique à la chantilly. Le mascarpone permet de favoriser la fermeté de la crème mais si vous n'êtes pas sûre de vous pour la chantilly, ajoutez un sachet de fix-chantilly.

Montage : Déroulez le biscuit. Imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau sur toute la surface.

Répartissez une bonne couche de crème fouettée à l'aide d'une grande spatule plate. Réservez le reste au réfrigérateur pour la fin de la recette. Posez les griottes sur la crème fouettée. Enroulez le biscuit. La garniture va déborder, c'est normal ! Ôtez l'excédent.

Imbibez de nouveau le biscuit roulé.

Placez le reste de crème fouettée dans une poche munie d'une douille cannelée. Recouvrez de crème fouettée sur toute la longueur en lignes horizontales.

Placez la bûche au réfrigérateur ou au congélateur selon le moment que vous avez prévu de la servir.

Déco : Elle peut se préparer à l'avance.

Faites un quadrillage sur l'envers d'une feuille de papier sulfurisé. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes pendant quelques secondes. Versez le chocolat fondu dans un cône en papier ou un accessoire déco (stylo à pâtisserie). Faites des triangles assez épais et des lignes qui se croisent à l'intérieur. Laissez durcir. Décollez et placez les décorations dans une boîte dans un endroit frais si vous ne faites pas la décoration dans l'immédiat.

Sortez la bûche du réfrigérateur et placez les sapins de chaque côté. *J'utilise une petite pince pour déplacer les triangles facilement. Si vous le faites avec les mains, attention, le chocolat va vite fondre.*

Décorez avec des griottes et des copeaux de chocolat.

Si la bûche a été réservée au congélateur, il faudra attendre que la bûche décongèle pour placer la déco en chocolat sinon elle ne tiendra pas.

Vous pourrez aussi faire la déco directement juste après avoir recouvert la bûche de crème fouettée et mettre le tout au congélateur.

Si votre bûche est congelée, il faudra penser à la sortir du matin pour le soir ou le soir pour le lendemain midi.