

Bûche Marrons Chocolat



Pour 6-8 personnes

Pour le sirop :

- 100ml de cognac ou de rhum ambré
- 100g de sucre

Faire bouillir 5 min le sucre dans 150ml d'eau. Ajouter l'alcool et laisser tiédir. Réserver.

Pour le biscuit :

- 4 œufs entiers
- 60g de farine + 40g de maïzena
- 140g de sucre
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 210°C.

Séparer les blancs des jaunes.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter les farines et mélanger en ajoutant le beurre fondu jusqu'à ce que l'appareil devienne homogène.

Fouetter les deux blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils sont bien fermes, assouplir l'appareil avec quelques cuillères de blanc en neige. Mélanger. Puis ajouter délicatement le reste des blancs afin que l'appareil devienne onctueux.

Etaler le mélange sur une plaque à pâtisserie et baisser le four à 180°C et enfourner 8-10min. Démouler sur un torchon humide, couper le biscuit pour qu'il soit à la dimension du plat et laisser tiédir.

Pour la crème au beurre au marrons :

- 250g de beurre mou
- 500g de crème de marrons vanillée
- 4CS de cognac ou de rhum ambré

Battre à grande vitesse le beurre mou et la crème de marrons en y ajoutant petit à petit l'alcool.

Lorsque le biscuit est refroidi, étaler 2/3 de la crème aux marrons sur le biscuit et le rouler bien serré avant d'emballer dans du papier sulfurisé.

Ecraser grossièrement trois meringues.

Faire fondre la pralinoise dans une casserole au bain marie. Réserver hors du feu une fois fondue. Pendant ce temps, monter les blancs en neige. Dès qu'ils deviennent mousseux, ajouter le sucre glace. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter les blancs à la pralinoise en enrobant les blancs sans trop les briser. Une fois le mélange bien homogène, réserver au frais 30 minutes pour que la mousse prenne.

Pour le glaçage au chocolat :

- 150g de chocolat noir

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Une fois bien lisse, mélanger avec le reste de crème aux marrons.

Déballer la bûche, la mettre dans un plat à service et dresser la crème au chocolat en réalisant le décor de votre choix.

Réserver au frais au moins 12h.

La bûche peut être préparée la veille. Il ne restera plus qu'à décorer la bûche quelques minutes avant la dégustation.