

Bûche marrons-poires-spéculoos

Ingrédients pour un moule de 30cm de long:

Mousse aux marrons :

300g de crème de marron vanillée
30cl de crème liquide
4g de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide
3 CS de lait

Délayez la gélatine essorée dans le lait chauffé. Ajoutez la crème de marron. Montez la crème liquide en chantilly et ajoutez la délicatement à la crème de marron.

Pâte aux marrons :

50g de purée de marrons faite maison
100g de crème de marrons
1cs de cognac

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Étalez sur une feuille de rhodoïd en couche de 3-4 mm. Mettez au congélateur pour que ça prenne.

Poires caramélisées :

5 poires conférence
3g de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide
1 noix de beurre

Pelez et coupez les poires en dés. Faites fondre le beurre sur feu moyen dans une sauteuse et ajoutez les poires. Laissez les cuire en remuant régulièrement 10 minutes puis montez le feu et faites les dorer légèrement. Ajoutez la gélatine essorée. Remuez bien et laissez refroidir.

Montage et finitions :

100g de spéculoos
50g de beurre fondu

Mettez une feuille de rhodoïd dans votre moule à bûche. Versez les $\frac{3}{4}$ de la crème de marron et laissez prendre au frais 30min environ. Creusez légèrement un rectangle sur tout le long jusqu'à 0,5cm des côtés et disposez la pâte de marron découpée en rectangle. Recouvrez avec les poires (ne mettez pas le jus si vous en avez).

Mixez les spéculoos avec le beurre fondu. Recouvrez les poires avec les spéculoos émiettés. Versez le reste de mousse aux marrons dans une poche à douille avec un petit embout et finissez de garnir les bords du moule à bûche avec. Mettez au congélateur pour une nuit.

Démoulez au minimum 12 heures à l'avance. Recouvrez toute la bûche avec le reste des miettes de spéculoos.