

Bûche poire chocolat

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 poires mûres tout en étant un peu fermes

Le biscuit

- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 50 g de farine
- 50 g de maïzena

Mousse au chocolat

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 4 œufs
- 40 g de beurre

Glaçage

- 100g de chocolat noir (ou au lait si vous souhaitez un goût moins fort)
- 10 cl de crème fleurette

Préparation :

Je vous conseille de commencer par la mousse au chocolat, car elle doit reposer quelques heures au frigo, vous pouvez aussi la préparer la veille.

La mousse au chocolat :

- Faites fondre le chocolat en petits morceaux avec le beurre au bain marie.
- Séparez les blancs et les jaunes des 4 œufs, montez les blancs d'œufs en neige.
- Quand le chocolat est fondu et refroidi, ajoutez les jaunes d'œufs puis mélangez.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs à ce mélange : couvrez et réservez au frigo pour 4 h.

Le biscuit :

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs à nouveau, mélangez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un ruban.
- Tamisez la farine et la maïzena et ajoutez-les aux jaunes d'œuf.
- Battez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la préparation jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte sur une plaque avec du papier cuisson, d'une épaisseur de 1 cm environ je vous conseille de la faire de forme rectangulaire pour le montage de la bûche.
- Enfourez pour 10 à 15 minutes à 150°C.

Le glaçage :

Je vous invite à le préparer pendant le montage de la bûche.

- Dans une casserole faites chauffer à feu doux le chocolat en morceaux avec la crème.

Le montage :

- Coupez le biscuit en 3 bandes, tranchez finement les poires puis une fois le biscuit mis en place placez les morceaux de poires de façon homogène.
- Tapissez les poires de mousse au chocolat, cette étape est un peu délicate car la mousse au chocolat de part sa texture s'étale assez mal mais on y arrive !
- Mettez un nouveau biscuit et renouvelez les étapes.
- Terminez pas le glaçage dès lors qu'il sera légèrement tiède mais surtout pas chaud. C'est en nappant avec le glaçage que vous formerez l'arrondi de votre bûche, que vous pourrez la décorer. Ma décoration est assez minimaliste mais laissez libre court à votre imagination : les enfants sont souvent les meilleurs créateurs !



fannydieteticienne.fr