



Bûche légère à la crème de marrons et chocolat

Pour 6 personnes.

Préparation 30 min

Bien s'organiser ! Vous pourrez réaliser cette bûche en avance bien évidemment. Vous la réserverez au frais.

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 4 œufs
- 25 g de beurre
- 60 g de mascarpone
- 45 g de yaourt grec
- 15 cl de crème liquide

L'épicier :

- 70 g de farine blanche
- 60 g de sucre
- 240 g de crème de marrons
- 150 g de chocolat noir Lindt dessert 70%
- Pour le décor : 2 carrés de chocolat que vous râpez et quelques billes de sucre

Préparons le biscuit

1. Faites fondre le beurre au micro ondes et laissez-le refroidir
2. Dans une jatte, clarifiez les œufs (séparez les blancs des jaunes). Montez les blancs en neige ferme (pour savoir comment s'y prendre, regardez dans mes gestes du chef) et réservez-les.
3. Au batteur électrique, blanchissez les jaunes (ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que votre préparation devienne jaune claire). Ajoutez le beurre fondu et la farine, mélangez.
4. Préchauffez le four à 210°. Ajoutez les blancs en neige dans votre mélange précédent : sacrifiez 1 cuillère à soupe de blancs pour détendre votre premier mélange puis ajoutez délicatement les blancs restants.
5. Posez un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et versez votre pâte dessus en lui donnant une forme de rectangle. Aplissez le tout. Prenez dans vos mains la plaque, soulevez-la de quelques centimètres et laissez-la tomber sur le plan de travail : cela va chasser les bulles d'air. Enfournez pour 8-10 minutes. Votre biscuit doit être doré.
6. Pendant ce temps, mouillez avec de l'eau chaude un torchon propre. Sortez votre biscuit du four, posez votre torchon humide dessus et retournez votre plaque d'un geste sec afin que le biscuit soit posé directement sur le torchon.

Enlevez la plaque et le papier cuisson. Enroulez votre biscuit, avec le torchon. Réservez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il soit froid.

Préparons maintenant la crème

Dans une jatte et avec un batteur électrique, mélangez la crème de marrons, le mascarpone et le yaourt grec. Réservez.

Préparons le chocolat de couverture : Faites chauffer la crème et ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Eteignez le feu et laissez le chocolat fondre. Mélangez pour bien lisser et réservez à température ambiante dans un récipient.

Tout est prêt, nous allons maintenant passer au dressage :

1. Sortez votre biscuit du congélateur, il doit être froid. Déroulez-le. Tartinez-le de la crème en veillant à laisser 1 cm sur ses 2 largeurs. Enroulez-les sans chercher à serrer sinon vous allez pousser la crème « vers la sortie » ; l'idéal étant d'avoir une épaisseur de crème homogène et assez importante sur tout le biscuit.
2. Avec une cuillère ou au pinceau, commencez par tartiner l'extérieur avec le chocolat fondu : petite astuce, commencez par le dessous en faisant pivoter votre bûche. Tartinez le reste ensuite. Pour la finition, râpez des carrés de chocolat dessus, ajoutez quelques billes et réservez au frais.

Avant de servir, vous couperez les entames pour que votre bûche est fière allure..Ce sera la part du chien ;-)

