Toque & Tablier

Bûche Mont Blanc

Pour 8 personnes.

Préparation 30 min

Côté matériel : Si vous avez un cercle à pâtisserie et une poche avec une douille spéciale vermicelles ce sera plus facile. Néanmoins, vous pourrez le réaliser sans tout ce matériel : c'est comme cela que je l'ai réalisé pour vous conseiller au mieux !

Bien s'organiser ! Réalisez ce dessert en avance. Si vous le réalisez quelues jours avant, réalisez le décor quelques heures avant seulement (la crème de marrons sécherait sinon !)

Ma liste de courses… Chez

Le crémier :

- 3 œufs + 4 jaunes dont vous garderez 2 blancs
- 40 cl de lait

L'épicier :

- 90 g de farine de blé
- 90 g de sucre + 25 g
- 3 feuilles de gélatine
- 160 g de crème de marrons (2 grosses cuillères bombées) + pour le décor (prenez un pot de 225g !)
- Pour le décor : des marrons glacés

Le primeur :

- 1 zeste de citron vert

Préparons le biscuit

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez vigoureusement au fouet électrique 3 œufs et 90g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume.
   Ajoutez la farine et mélangez pour ne pas faire de grumeaux.
   Ajoutez les ¾ du zeste de citron vert, mélangez de nouveau.
2. Versez cette préparation dans un moule à génoise ou à cake de 22 ou 24 cm de diamètre. Vous l'aurez protégée par un papier cuisson en laissant largement déborder les bords pour un démoulage facile (vous soulèverez votre dessert pour le démouler).
3. Faites cuire 10 min au four et laissez refroidir.

Préparons la mousse à la crème de marrons

1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide en veillant à ce que les feuilles ne s'agglutinent pas entre elles. Faites chauffer le lait dans une casserole.
2. Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Diluez peu à peu avec le lait chaud.
3. Reversez le tout dans la casserole et sur feu doux : faites chauffer sur feu moyen, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe la cuillère. Ne faites surtout pas bouillir. (voir mon Au secours plus bas si besoin)
4. Incorporez la gélatine égouttée feuille par feuille après l'avoir essoré comme une éponge dans la main. Mélangez afin que la gélatine fonde.
5. Renversez cette crème anglaise dans un récipient ; ajoutez la crème de marrons et laissez refroidir.
6. Pendant ce temps, fouettez 2 blancs d'œuf en neige fermes. Une fois la crème anglaise froide, incorporez-la dans les blancs en neige petit à petit en soulevant la masse (comme pour une mousse). Ne faites pas l'inverse car c'est compliqué d'incorporer peu de blanc dans un grand volume de préparation ! Renversez le tout sur le biscuit refroidi.
7. Laissez prendre pour 8h au réfrigérateur.

Préparons le décor :

1. Démoulez votre dessert en le soulevant par le papier cuisson. Posez-le sur le plat de service. Passez un couteau à longue lame sous le biscuit afin de le décoller du papier. Puis tirez le papier en maintenant votre gâteau sur le plat de service.
2. Avec une cuillère, déposez délicatement de la crème de marrons sur toute la surface de la mousse : attention à ne pas abîmer la mousse. Avec la pointe d'une fourchette, faites quelques tracés légers
3. Posez quelques marrons glacés dessus. Râpez le reste du citron vert dessus. SI vous avez des billes de sucre ou des paillettes : allez-y !
   Remettez au frais jusqu'au moment du dessert et envoyez !

Au secours ! Vous avez une crème anglaise qui n'est pas lisse ? Ce n'est pas grave, mixez pour homogénéiser et il n'y paraitra plus ! C'est la magie de Noël…