



Recette de la fameuse bûche de Noël de notre chef

publié le 04/01/2010 - mis à jour le 06/01/2010

(pour 6 à 8 personnes)

Sommaire :

- 1ère étape : le sirop...
- 2ème étape : la mousse au chocolat blanc...
- 3ème étape : le biscuit au chocolat...
- 4ème étape : la finalisation de cette bûche de rêve qui va épater vos convives quand vous direz : « C'est moi qui l'ai fait ! »...
- Petits conseils :

Recette de la fameuse bûche de Noël de notre chef.

(pour 6 à 8 personnes)

● 1ère étape : le sirop...

Faire un sirop avec : 50 g de sucre et 10 cl d'eau.

Porter le mélange à ébullition et dès qu'il est refroidi ajouter une petite dose de Kirsh (ou Cointreau ou Grand Marnier... au choix, selon ce que vous avez)

● 2ème étape : la mousse au chocolat blanc...

L'objectif est de la faire assez tôt pour qu'elle ait le temps de refroidir avant de s'en servir.

Mettre 25 cl de crème au congélateur (environ 10 minutes)



Pendant ce temps, faire bouillir 15 cl de crème liquide.

Dès l'ébullition retirer du feu et ajouter 200 g de chocolat blanc pâtissier en morceaux.

Lisser, encore et encore....

Battre la crème (sortie du congélateur !) et l'ajouter à la préparation précédente.

Réserver.

● 3ème étape : le biscuit au chocolat...

Faire fondre 25 g de beurre.

Séparer les blancs des jaunes de 4 oeufs.

Monter les blancs en neige ferme (ne pas oublier la pincée de sel...)

Battre les jaunes avec 100 g de sucre.

Ajouter dans le mélange jaunes+ sucre, 100 g de farine mélangée à 30 g de cacao en poudre.

Ajouter alors 1/3 des blancs et le beurre, mélanger, puis ajouter délicatement le reste des blancs.



Passer 8 minutes au four à 180 ° C (soit thermostat 6).

Une fois cuit, retourner le biscuit sur un torchon préalablement mouillé (mais essoré tout de même, on n'est pas à la piscine)

● 4ème étape : la finalisation de cette bûche de rêve qui va épater vos convives quand vous direz : « C'est moi qui l'ai fait ! »...

Imbiber copieusement le biscuit avec le sirop (et avec un pinceau ce n'est pas plus mal)



Rouler le gâteau dans le torchon sans trop le serrer.



Laisser refroidir 10 minutes et dérouler délicatement.

Étaler 1/3 de la mousse sur la surface et ajouter les framboises (environ 200 g).



Ensuite, rouler le tout en serrant un maximum (ça déborde, c'est normal, du coup, pourquoi pas en profiter pour goûter votre œuvre ?).

Couper les extrémités de la bûche en biseau.



Recouvrir enfin la bûche du restant de la mousse au chocolat et décorer avec quelques framboises et pourquoi pas avec du chocolat noir fondu... ou avec ce dont vous avez envie !



Dévoilez alors votre âme d'artiste.



● Petits conseils :

Il faut laisser la bûche au minimum 3 heures avant de la déguster, et c'est encore meilleur si elle est préparée la veille. Alors n'hésitez pas à anticiper.

Le chef avait ajouté des zestes d'orange dans le sirop, dans la mousse et dans le chocolat noir fondu attention toutefois si vous utilisez une poche à douille pour décorer, les petits morceaux de zeste peuvent boucher la douille et alors... ça explose ! Méfiance, à moins que vous ayez envie de finir vous-même recouvert de chocolat...

Pour recouvrir le biscuit de la mousse au chocolat blanc, si vous ne voulez pas faire une couche trop épaisse, vous pouvez également utiliser une poche à douille et recouvrir en faisant des zigzags.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.