



BÛCHE DE NOËL AUX POIRES ET CHOCOLAT

A savoir : j'ai préparé cette bûche pour une commande, pour plus de 6 personnes. C'est pour cette raison que j'ai roulé le biscuit sur le côté plus long et je l'ai ensuite partagé comme sur la photo pour avoir un joli dessert. Mais pour 6 personnes, il suffit de rouler le biscuit sur le côté plus court.

On peut garnir la bûche d'un mélange de poires et marrons : dans ce cas, remplacez l'alcool de poires par du cognac ou du whisky.

La bûche peut se confectionner jusqu'à deux jours à l'avance : dans ce cas, ne faites que la moitié de la mousse pour garnir l'intérieur et réalisez la seconde moitié pour recouvrir la bûche et les écorces en chocolat quelques heures avant la dégustation.



Ingrédients pour le biscuit : 3 oeufs, 50gr de sucre, 30gr de farine, 20gr de Maïzena, 30gr de cacao amer.

Tamisez ensemble la farine, la Maïzena et le cacao. Fouettez les jaunes avec le sucre, ajoutez le mélange sec et mélangez. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans une plaque recouverte de papier sulfurisé (33x23cm ou utilisez la Flexipat) et cuisez 5 à 7 minutes à 200°C. Démoulez à chaud sur un tapis en silicone et enroulez le biscuit. Laissez refroidir.



Ingrédients pour la mousse : 150gr de chocolat noir en morceaux, 15cl + 15cl de crème fleurette. Pour le sirop : 3 demi-poires au sirop, 10cl de sirop de poires, 2 cl d'alcool de poires (facultatif). Pour le décor (facultatif) : 150gr de chocolat noir en morceaux.

Préparez une ganache : portez 15cl de crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat en morceaux. Attendez 2 minutes, puis mélangez avec un fouet en décrivant des cercles du centre vers l'extérieur, jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.

Montez la crème restante en chantilly, puis incorporez-la à la ganache tiédie. Coupez les demi-poires en lamelles. Posez le biscuit sur un film alimentaire, imbibez-le de sirop préalablement mélangé à l'alcool de poires.

Versez la moitié de la mousse sur le biscuit. Étalez à la spatule, en laissant une marge de 1 cm sur les cotés et 3 cm aux extrémité. Posez les lamelles de poires sur la mousse, roulez la bûche et enfermez-la dans le film. Laissez prendre au frais au moins une heure. Faites fondre les 150gr de chocolat noir. Pliez une grande feuille de papier sulfurisé en deux, puis étalez le chocolat sur la 1/2 feuille. Repliez et égalisez avec une spatule et laissez durcir au frais 30 minutes.

Pendant ce temps, sortez la bûche du frigo et imbibez le dessus avec le sirop. Étalez le reste de mousse, puis réservez au frigo pendant 20 minutes.

Lorsque le chocolat est dur, cassez de petits morceaux irréguliers de façon à former des écorces. Sortez la bûche, coupez les extrémités et transférez sur un plat. Collez les morceaux d'écorces en procédant du bas vers le haut. C'est prêt ! Servez des tranches épaisses.