

Bûche chocolat blanc-fruites rouges

Ingrédients pour une gouttière de 30cm:

Biscuit :

4 œufs
120g de sucre en poudre
80g de noisettes en poudre
4 CS rases de farine
60g de beurre fondu
1 cc de levure
1 poignée de feyllantine

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse vraiment. Ajoutez les reste des ingrédients puis versez dans une plaque en silicone posée sur la plaque de votre four. Parsemez la feyllantine. Faites cuire 15 min à 180°. La pâte ne doit pas colorer.

Tube en chocolat :

75g de chocolat noir

Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Étalez le en fine couche sur une feuille de rhodoïd et enroulez le de sorte d'obtenir un tube. Scotchez le rhodoïd et laissez prendre au frais.

Compotée de fruites rouges :

350g de mélange de fruites rouges surgelés
30g de sucre en poudre
½ sachet de Vitpris

Mélangez l'ensemble des ingrédients dans une casserole et faites compoter sur feu moyen une quinzaine de minutes en remuant régulièrement.

Mettez la préparation dans un chinois et laissez égouttez une nuit dans un saladier car il faut récupérer le jus.

Mousse au chocolat blanc :

60g de lait
60g de crème liquide
2 œufs
10g de sucre en poudre
2,5g de gélatine
250g de chocolat blanc
210g de crème liquide entière

Faites une crème anglaise à 84° : faites chauffer le lait et la crème. Mélangez les œufs et le sucre et versez le liquide dessus puis remettez dans la casserole tout en remuant non stop. Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée.

Faites fondre le chocolat blanc et ajoutez la crème anglaise en trois fois dessus en mélangeant bien à la maryse entre chaque.

Une fois le mélange redescendu à 35-40°, fouettez la crème en chantilly (elle doit être mousseuse) et ajoutez la au mélange précédent délicatement.

Montage et finitions :

200g de chocolat noir

1 poignée de noisettes émondées et grossièrement concassées

Faites fondre le chocolat et étalez le en couche assez fine sur une feuille de rhodoïd de la longueur de votre moule à bûche. Parsemez les noisettes et disposez la feuille dans votre moule à bûche noisettes contre les bords. Laissez prendre au frais puis enlevez la feuille de rhodoïd délicatement. Coulez de la mousse au chocolat blanc. Laissez prendre au frais 15 minutes. Décollez le rhodoïd de votre tube en chocolat et garnissez le tube avec la compotée de fruits rouges. Disposez ce tube au milieu de la bûche. Recouvrez avec le reste de mousse au chocolat.

Mettez au frais.

Découpez le biscuit de la taille de votre moule de sorte de confectionner la semelle de votre bûche. Imbibez la avec le jus de fruits rouges récupéré. Disposez la sur la mousse au chocolat blanc, face imbibée contre la mousse.

Laissez prendre 1 nuit au frais.

Pour découper le mieux possible, chauffez la lame du couteau avant.