

La bûche aux deux chocolats et griottes

Ce qu'il vous faut pour 12 bonnes parts (gouttière de 35 cm):

Gelée de griottes (à faire l'avant veille):

400g de griottes surgelées
40g de sucre
1,5 feuille de gélatine
Une goulotte

Dacquoise (à faire l'avant veille):

2 blancs d'œufs
30g de sucre
35g de poudre d'amande
15g de poudre de noisette
50g de sucre glace
des noisettes concassées

Mousse chocolat blanc (à faire la veille):

40g de lait
40g de crème liquide
1 jaunes d'œufs
7g de sucre
1 feuille de gélatine
175g de couverture ivoire
140g de crème liquide

Mousse chocolat noir (à faire la veille):

120g de chocolat noir
100g de lait
200g de crème liquide
1 feuille de gélatine

Quelques griottes pour le décor.

A faire l'avant-veille :

Gelée de griottes

Vous mettez les griottes encore congelées et le sucre à chauffer dans une casserole. Vous laissez cuire une dizaine de minutes. Vous ajoutez la gélatine quand les fruits ont un peu refroidi. Vous déposez dans votre gouttière à bûche du papier d'aluminium que vous rétrécissez (la gelée de griottes doit être d'un diamètre inférieur à celui de la bûche puisqu'elle se trouvera au milieu). Vous pouvez bloquer l'aluminium avec des couverts par exemples. Vous mettez au réfrigérateur jusqu'au montage de la bûche.

<http://moussetic.canalblog.com>



La bûche aux deux chocolats et griottes

Dacquoise

Vous tamisez les ingrédients secs. Ensuite, vous montez vos blancs en neige fermes en incorporant le sucre quand ils commencent à mousser. Vous incorporez les poudres de noisette et d'amande et le sucre glace aux blancs. Vous disposez la pâte sur du papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille en formant des bandes de la taille de la bûche (il vous en faut deux). Vous pouvez parsemer de noisettes concassées. Vous saupoudrez d'un peu de sucre glace. Vous faites cuire une vingtaine de minutes à 180°.

Quand la dacquoise est refroidie, vous l'enveloppez dans du film et la conservez au réfrigérateur.

A faire la veille :

Mousse chocolat blanc

Vous préparez une crème anglaise en mélangeant 40g de lait, 40g de crème, 7g de sucre et 1 jaune d'œuf dans une casserole. Vous faites chauffer à 82° tout en remuant. Vous stoppez la cuisson dès que les 82° sont atteints. Vous ajoutez la gélatine. Vous faites fondre la couverture ivoire au micro onde et l'ajoutez à la crème anglaise. Vous battez 140g de crème en chantilly et l'incorporez au mélange précédent.

Mousse chocolat noir

Vous faites fondre le chocolat au micro onde. Vous faites bouillir le lait, ajoutez la gélatine essorée et remuez bien. Vous versez un tiers du liquide sur le chocolat et vous remuez énergiquement avec une maryse. Vous versez le second tiers et procédez de même, puis vous versez le dernier tiers et re belote ! Vous montez la crème en chantilly et vous l'incorporez au chocolat.

Montage de la bûche

Vous retirez la gelée de griottes du réfrigérateur et de la gouttière.

Vous coulez 1/3 de la mousse ivoire au fond de la gouttière à bûche. Vous déposez au milieu de la mousse blanche la gelée de griottes (à deux, c'est plus facile à retourner !). Vous recouvrez d'une couche de Dacquoise coupée à la taille de la gouttière. Vous déposez quelques griottes. Vous recouvrez avec la mousse chocolat noir. Vous déposez une nouvelle couche de Dacquoise.

Vous emballez dans du film alimentaire et mettez au réfrigérateur toute la nuit.

A faire le jour même :

Le jour J, vous la sortez du réfrigérateur. Vous retournez la gouttière dans un plat. Pour la démouler, vous passez le sèche cheveux sur toute la surface extérieure du moule. C'est très efficace.

Vous décorez la bûche avec des griottes et des copeaux de chocolat.

<http://mousetic.canalblog.com>

