

Bûche chocolat blanc et griottes

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 1h30 + les phases de repos

Cuisson : 10 minutes + le temps pour fondre le chocolat

Biscuit roulé :

- 4 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 70 g de Maïzena
- 30 g de farine
- 1 pincée de sel
- 30 g au lieu de 50 g de pistaches non salées

Mousse chocolat blanc :

- 200 g de chocolat blanc
- 50 cl de crème liquide entière

Garniture :

- 200 g au lieu de 300 g de griottes au sirop
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Matériel :

- 1 spatule
- 1 batteur ou robot
- 1 plaque à pâtisserie
- Papier sulfurisé

Préparez le biscuit roulé : Préchauffez le four à 210° C (160° C pour moi). Mixez les pistaches finement.

Dans deux saladiers, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez une partie du sucre (90 g) dans les jaunes. Fouettez au batteur ou au robot pour obtenir une crème légère blanche. Ajoutez la Maïzena et la farine tamisées. Mélangez à l'aide d'une spatule. Incorporez les pistaches mixées.

Montez les blancs en neige. Dès qu'ils commencent à bien mousser ajoutez les 30 g de sucre restant. Continuez à fouetter pour obtenir des blancs bien fermes qui doivent former un bec d'oiseau en soulevant le fouet.

Incorporez un quart des blancs d'œufs dans la préparation précédente et mélangez pour liquéfier un peu la pâte. Incorporez ensuite le reste des blancs délicatement à la spatule.

Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie ou un moule silicone à biscuit roulé. Versez la pâte à biscuit et lissez bien la surface à l'aide d'une longue spatule. Glissez au four pour 10 minutes à 210° C pour vous si vous suivez la recette d'origine (160° C pour moi).

Pendant la cuisson du biscuit, préparez un torchon humide sur lequel vous placerez une feuille de papier sulfurisé.

Dès la sortie du four de votre biscuit, retournez le moule sur la feuille de papier sulfurisé qui se trouve sur le torchon. *Si vous avez utilisés le papier sulfurisé pour la cuisson, retournez le biscuit sur le torchon recouvert du papier sulfurisé.*

Pour faciliter le démoulage, j'ai passé une éponge humide sur le moule et attendu 1 à 2 minutes, c'est très efficace ! Vous pouvez faire de même si vous avez pris l'option papier sulfurisé et retirez

doucement le papier.

Enroulez ensuite le biscuit sur lui-même en gardant le papier sulfurisé du dessous. Laissez reposer ainsi le temps de préparer le reste de la recette.

Préparez la mousse chocolat blanc : Pour la chantilly, pensez à placer 40 cl de crème fraîche au réfrigérateur, le contenant choisi et les fouets du batteur dans le congélateur pendant 15 minutes.

Dans une casserole, faites bouillir 10 cl crème sur feux doux.

Cassez le chocolat blanc en petits morceaux avec le moyen de votre choix. *Ici pour moi c'est le marteau en gardant la tablette enveloppée.* Faites-le fondre au bain-marie ou au micro-onde par tranches de 20 à 30 secondes en fonction de la puissance de votre micro-onde. Mélangez.

Versez la crème sur le chocolat blanc en mélangeant à l'aide d'un fouet. Laissez refroidir.

Dans le bol du robot ou un cul de poule, placez le reste de crème fraîche très froide donc 40 cl. Battez la crème en chantilly. Ajoutez 1/3 de la crème chantilly au chocolat blanc, mélangez et incorporez le reste délicatement à l'aide d'une spatule. Vous devez obtenir une belle mousse. Placez au réfrigérateur jusqu'à l'étape suivante surtout s'il fait chaud dans votre cuisine.

Montage : Égouttez les griottes en conservant le sirop. Ajoutez une cuillère à soupe de kirsch dans le sirop.

Déroulez le biscuit et imbibe-le de sirop de griottes à l'aide d'un pinceau.

Étalez la mousse au chocolat blanc sur toute la surface du biscuit à l'aide d'une spatule. Gardez le reste pour la finition.

Disposez les griottes sur la mousse en les espaçant bien et en évitant le haut du biscuit (pas comme sur la photo). *J'ai mis moins de griottes que sur la photo pour éviter le débordement après l'avoir roulé. Je pense que la prochaine fois, je couperai mes griottes en deux pour en mettre plus et que le biscuit soit plus facile à rouler.*

Roulez bien le biscuit en serrant bien. Enveloppez-le de papier film et placez-le réfrigérateur 1 heure ainsi que le reste de mousse.

Placez votre biscuit roulé sur un plat pouvant aller au congélateur.

Ensuite, badigeonnez-le avec le reste de sirop de griottes. Étalez une fine couche de mousse au chocolat blanc à la spatule avant d'ajouter le reste à la poche à douille ou le tout directement à l'aide de la poche à douille.

Placez votre bûche au congélateur pendant 12 h ou une nuit.

Laissez ensuite décongeler tranquillement dans le réfrigérateur sur un plat de service. *C'est mieux de la déplacer quand elle est encore congelée.*

Coupez chaque extrémité en biseau ou droit à l'aide d'un couteau trempée dans de l'eau tiède. *N'oubliez pas de le rincer entre chaque coupe.*

Décorez selon vos goûts. Pour ma part, j'ai fait une inscription au chocolat au lait et j'ai saupoudré d'un peu de cacao.

Pour cette bûche j'avais pris des cerises griottes amarena qui étaient un peu trop sucrées à mon goût, vraiment le seul petit bémol dans cette recette.