

# Bûche Mikado : chocolat – vanille

Inspirée d'une bûche décorée avec des mikados vu dans le Cuisine Actuelle de décembre. J'ai néanmoins modifié une partie de la recette pour qu'elle puisse convenir aux goûts de ma petite famille, ainsi que le biscuit que je trouvais trop sec (à mon goût ...) ;)

Pour 12 personnes

Donc dans l'ordre on va préparer :

- Une génoise au chocolat
- Une crème au chocolat
- Un caramel au beurre salé
- Une crème mousseline
- Un glaçage au chocolat noir

## Ingrédients :

Génoise au chocolat : 40 g de beurre – 20 de cacao - 140 g de sucre – 4 œufs entiers + 2 jaunes – 120 g de farine – 20 g de maïzena

Crème au chocolat : 2 feuilles de gélatine – 200 g de chocolat – 5 cl de crème liquide – 30 cl de crème liquide très froide

Caramel au beurre salé : 20 cl de crème liquide – 250 g de sucre semoule – 50 g de beurre demi-sel

Crème mousseline : 1 gousse de vanille – 15g maïzena – 40 g de sucre – 18 cl de lait – 2 jaunes d'œuf – (35 g de beurre : facultatif) – 40 cl de crème liquide très froide

Glaçage : 4 feuilles de gélatine – 12 cl de crème liquide – 180 g de sucre – 60 g de cacao

## Réalisation

### ***Génoise au chocolat***

- 1 – Préchauffer le four à 180°
- 2 – Faire fondre le beurre et le mettre de côté
- 3 – Mélanger le cacao et le sucre
- 4 – Ajouter les jaunes un par un, puis les œufs entiers et bien mélanger
- 5 – Faire mousser la préparation au bain-marie

6– Retirer du feu

7 –Ajouter la farine et la maïzena, mélanger puis ajouter le beurre, le tout délicatement

8 – Faire cuire 30 à 40 minutes sur 1 centimètre environ d'épaisseur

9 – Laisser refroidir

### ***Crème au chocolat***

1 – Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

2 – Faire fondre le chocolat au bain-marie

3 – Pendant que le chocolat fond, faire chauffer 5 cl de crème liquide et, hors du feu, y incorporer la gélatine ramollie et essorée

4 – Incorporer la crème dans le chocolat fondu, remuer et laisser tiédir

5 – Monter la crème liquide en chantilly bien ferme, et y incorporer délicatement le chocolat fondu

6 – Réserver

### ***Crème mouseline***

1 – Réaliser une crème pâtissière :

- Ouvrir la gousse en deux et en extraire les graines
- Dans une casserole, porter à ébullition la moitié du sucre, le lait et la gousse avec ses graines
- Retirer du feu et laisser infuser
- Battre les jaunes avec le reste du sucre
- Arroser d'un peu de lait infusé, mélanger, et remettre le tout dans la casserole et faire cuire en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe
- Otez immédiatement du feu dès l'ébullition, verser dans un récipient, et déposer celui-ci dans un bac d'eau très froide pour stopper la cuisson. Filmer avec du film étirable à même la crème (pour éviter la formation d'une croûte)
- Incorporer le beurre si vous le souhaitez

2 - Monter la crème liquide bien froide en chantilly

3 - L'incorporer délicatement à la crème pâtissière refroidie

4 – Réserver au réfrigérateur

### ***Caramel au beurre salé***

- 1 – Faire chauffer la crème liquide à ébullition puis la laisser refroidir
- 2 – Faire chauffer le sucre à sec dans une casserole, par petite quantité au fur et à mesure que celui-ci fond (feu moyen)
- 3 – Quand le caramel devient bien doré ajouter d'un coup le beurre coupé en petits morceaux et mélanger
- 4 – Ajouter la crème, faire bouillir et mélanger pour « dissoudre » les amas de caramel
- 5 – Laisser refroidir

### ***Montage***

- 1 – Chemiser de film étirable le moule à bûche
- 2 – Verser la crème au chocolat (vous arrivez à la moitié du moule)
- 3 – Verser un peu de caramel refroidi dans le centre de la bûche sur tout son long
- 4 – Napper de crème mousseline jusqu'à 1 centimètre du bord
- 5 – Découper un morceau de génoise au chocolat correspondant en taille au fond de votre moule
- 6 – Le déposer sur la crème, en tassant légèrement, de sorte à ce qu'il ne dépasse pas de votre moule
- 7 – Mettre au congélateur au moins 4 heures
- 8 – Réaliser le glaçage :
  - Mettre à ramollir deux feuilles de gélatine dans de l'eau froide
  - Porter à ébullition 7 cl d'eau avec la crème et le sucre
  - Ajouter le cacao et laisser frémir
  - Ajouter la gélatine hors du feu et mélanger jusqu'à ce qu'elle fonde
  - Laisser refroidir
  - Sortir la bûche du congélateur et la démouler sur une grille (de préférence légèrement en hauteur afin de faciliter le nappage)
  - Laisser refroidir
  - Quand le glaçage a légèrement refroidi, le verser sur la bûche de sorte à ce qu'il la nappe entièrement
  - Laisser prendre quelques minutes
  - Disposer les mikados !
  - Et remettre au congélateur

