



## BUCHE DE NOEL 2006

Biscuit :

40g miel - 2 oeufs - 50g sucre en poudre - 25g poudre d'amandes - 50 g crème fraîche - 55g farine - 1 càc levure chimique - 15g cacao - 40g beurre fondu - 1 verre à liqueur de rhum - 20g chocolat noir

Dans le bol du kitchenaid, verser et mélanger les oeufs, le miel et le sucre avec la feuille. Puis, la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao et la levure. Mélanger, ajouter la crème fraîche, le rhum et enfin le chocolat fondu avec le beurre. Verser sur une plaque Téfal recouverte de papier sulfurisé. Cuire à four préchauffé à 180°C ~15minutes.

Caramel salé aux noisettes torréfiées concassées :

60g crème fraîche - 35g sucre - 40g chocolat au lait - 50g noisettes torréfiées, concassées - 1/2 càc sel -

Chauffer la crème. Dans une casserole, verser le sucre. Cuire jusqu'à caramel, verser alors la crème chaude et le sel. Laisser à ébullition une petit moment. Laisser tiédir, incorporer le chocolat, puis les noisettes.

Mousse au chocolat blanc :

200g chocolat blanc - 1 feuille de gélatine (à tremper dans l'eau froide) - 100g lait - 200g crème fleurette -

Fondre au bain-marie, le chocolat. Bouillir le lait et ajouter la gélatine essorée. Remuer. Verser 1/3 du liquide sur le chocolat, remuer vivement avec la spatule pour obtenir une texture lisse. Verser le 2ème/3, remuer et enfin le 3ème/3. Monter la crème en chantilly. La mélanger délicatement au chocolat.

Mousse au chocolat noir :

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

Procéder de la même façon que pour la mousse au chocolat blanc.

Montage : Découper le fond de biscuit de la dimension de votre moule, le poser sur une plaque. Etaler dessus le caramel aux noisettes. Mettre à congeler.

Dans votre moule, verser la mousse au chocolat noir, lisser, verser dessus la mousse au chocolat blanc, lisser, poser délicatement le fond avec les noisettes côté mousse. Remettre au congélateur.

Pour le glaçage, j'ai choisi (grâce à Régis) :

Porter à ébullition 140g d'eau + 180g sucre. Ajouter 105g crème fleurette. Porter à ébullition. Ajouter 6g cacao, remuer. Puis hors du feu ajouter 7g de gélatine (trempée dans l'eau froide et essorée) sans fouetter. Chinoiser. Laisser refroidir.

Démouler la bûche. Verser le glaçage. Décorer.

Ne pas remettre au réfrigérateur.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr

Menus Propos © 2006  
<http://menuspropos.canalblog.com/>  
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr