

Bûche matcha, marrons, cerises amarene



Préparation : 40 minutes en tout

Cuisson : 12 à 15 minutes

Pour 6 à 8 personnes environ

Pour la génoise au matcha

- 4 oeufs
- 120g de sucre
- 120g de farine
- 3 cc rases de thé matcha

Pour le sirop de punchage de la génoise

- 10 cl d'eau
- 50g de sucre
- 1 cs de kirch

Pour la mousse aux marrons

- 250g de crème de marrons vanillée
- 25g de beurre doux
- 25g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide (non allégée)
- une vingtaine de cerises amarene au sirop

Pour la finition

- 2 cc de thé matcha en poudre
- 3 cs rases de sucre glace
- facultatif : 1/2 cc de colorant irisé argenté en poudre (acheté en ligne chez [Artgato](#))
- le reste du bocal d'amarene
- 1 marron glacé (ou plus...)

1. Le sirop de punchage. Portez l'eau, le sucre et le kirch à ébullition. Laissez bouillir 2 minutes, éteignez le feu, laissez refroidir. Entreposez à température ambiante le beurre doux et le beurre demi-sel qui serviront à confectionner la crème aux marrons afin qu'ils ramollissent.

2. La génoise. Préchauffez le four à 180° C. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajoutez progressivement la farine et la poudre de thé vert tamisées dans une passoire pour éviter les grumeaux. Le mélange obtenu est compact et sec, c'est normal.

Battez les blancs en neige ferme avec un peu de sel. Incorporez-les en deux fois à la préparation précédente. J'ai dû casser un peu les blancs au début, tant le mélange jaunes-sucre-farine-matcha était dur. Apparemment cela n'a pas eu d'incidence sur le résultat final. Ne vous inquiétez donc pas si vous rencontrez ce problème.

Versez la pâte sur une plaque rectangulaire tapissée d'un papier sulfurisé et égalisez. Faites cuire au four 12 à 15 minutes. Pendant la cuisson, préparez un torchon propre humide et une seconde plaque de cuisson de même taille ou plus grande que celle de la génoise qui est en train de cuire.

3. Imbiber et rouler la génoise. A la sortie du four, posez le torchon humide sur le biscuit puis recouvrez de la seconde plaque de cuisson. Retournez l'ensemble, retirez la première plaque puis la feuille en silicone ou le papier sulfurisé. Avec un pinceau, imbiblez toute la surface du gâteau avec le sirop. Il n'est pas nécessaire d'utiliser tout le sirop, loin de là. Faites en fonction de votre goût. Pour ma part, j'imbibe assez peu, je déteste les gâteaux "mouillés".

Roulez la génoise avec le torchon sans trop serrer puis laissez refroidir dans le torchon. Si vous ne comptez pas garnir la génoise avant plusieurs heures, sortez-la du torchon, déroulez-la à plat et emballez-la dans du film alimentaire. Elle restera humide et pourra être roulée à nouveau sans problème, le moment venu.

4. Mousse aux marrons. Dans un saladier, battez la crème de marrons et le beurre ramolli jusqu'à obtenir une crème homogène. Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme, incorporez délicatement la crème fouettée à la préparation aux marrons à l'aide d'une spatule.

5. Garnir et rouler la bûche. Déroulez la génoise à plat et garnissez la de mousse aux marrons. Répartissez les cerises amarene égouttées sur la mousse. Enroulez de nouveau le biscuit en serrant autant que possible. Déposez-le roulé dans une gouttière à bûche afin qu'il garde sa forme ronde et ne s'affaisse pas.

6. Finition. Mélangez le thé matcha, le sucre glace et le colorant irisé en poudre. Saupoudrez 2/3 de ce mélange à travers une passoire sur toute la surface de la bûche afin d'obtenir un très léger glaçage vert clair irisé. Décorez le dessus de quelques cerises et d'un marron glacé, par exemple. Réservez au frais jusqu'au service. Juste avant de servir, saupoudrez le 1/3 restant du mélange thé matcha, sucre glace et colorant irisé. Répartissez quelques amarene avec leur sirop sur chacune des assiettes des convives. Coupez les parts de bûche. Dégustez.

© *Du chant plein les casseroles*

<http://www.nataliakriskova.com/article-26334927.html>