



Bûche ganache caramel-choco
biscuit noix de coco

Ingrédients

Pour le biscuit à la noix de coco

- 60 g de noix de coco râpée
- 30 g de farine
- 50 g beurre fondu
- 3 œufs
- 90 g sucre

Pour la ganache choco-caramel

- 100 g crème liquide
- 3 c à soupe d'eau
- 100 g sucre
- 100 g chocolat noir
- 1 pincée de fleur de sel

A noter : doubler les quantités si vous voulez en napper la bûche

Matériel : Il vous faut un moule à biscuit roulé, une spatule, un torchon humide

Préchauffer le four T 6/7 (180/210°)

Préparer le biscuit

Mélanger la noix de coco avec la farine.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, monter les blancs en neige ferme en les serrant avec environ 20 g de sucre. Commencer à petite vitesse avec une pincée de sel puis dès que les blancs commencent à mousser augmenter la vitesse tout en incorporant le sucre. Batta brièvement les jaunes à la fourchette, incorporer le sucre restant puis fouetter pour dissoudre le sucre et faire doubler de volume les jaunes.

Incorporer délicatement à la spatule et en plusieurs fois les blancs en neige aux jaunes sucrés.

Incorporer petit à petit le mélange farine noix de coco, bien mélanger.

Prélever deux cuillères de la préparation que vous mélangez avec le beurre fondu refroidi, puis ajouter ce mélange dans la pâte à biscuit, mélanger intimement. Verser la pâte dans votre moule, lisser à la spatule et enfourner pour 7 à 9 minutes. Recouvrir du torchon humide dès la sortie du four pour éviter le dessèchement du biscuit et pour faciliter le roulage.

Préparer la ganache

Faire chauffer la crème dans une casserole sans la faire bouillir.

Dans une autre casserole faire cuire le sucre avec l'eau sans mélanger pour obtenir un caramel brun clair. Dès que le caramel a la couleur voulue enlever la casserole du feu et incorporer la crème chaude en trois fois tout en remuant au fouet. Ajouter le chocolat que vous aurez râpé s'il est en tablette (ou des pistoles c'est plus facile si vous en avez), ajouter la pincée de fleur de sel et mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse.

Démouler le biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson, garnir avec la ganache refroidie à ½ cm du bord du biscuit et rouler la bûche en serrant un peu. Envelopper dans du papier cuisson ou du film plastique.

Placer au froid environ 1 heure.

Enlever le papier délicatement et placer la bûche sur une plaque pour la recouvrir de ganache à l'aide d'une spatule et la décorer suivant votre goût, ici j'ai saupoudré de noix de coco et décoré de sujets de Noël.

Vous pouvez aussi simplement badigeonner la surface de la bûche de gelée d'abricot ou de framboise et la rouler dans le décor de votre choix, noix de coco, copeaux de chocolat blanc ou noir etc..

Mettre la bûche décorée sur le plat de service et la placer au froid jusqu'au moment de déguster.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**