

Bûche entremets choco-noisette



Ingrédients pour 2 bûches de 25cm :

Dacquoise amande-noisette : 180g de blancs d'oeufs, 55g de sucre semoule, 155g de poudre d'amande, 75g de noisettes en poudre, 175g de sucre glace.

Pailleté feuilletine :

30g de chocolat noir, 15g de beurre, 85g de praliné noisette, 60g de feuilletine ou gavottes émiettées

Crèmeux à la noisette :

60g de jaune d'oeuf (environ 3), 30g de sucre, 30g de praliné noisette, 240g de lait, 1 cuillère à café de maizena, 1g de gélatine

Mousse au chocolat :

4 jaunes d'oeufs, 50g de sucre semoule, 180g de lait, 330g de chocolat blanc, 5g de maizena, 3 feuilles de gélatine, 600g de crème fraîche épaisse

Préparation :

Dacquoise amande-noisette : Monter les blancs d'oeufs; quand il commencent à mousser, ajouter le sucre semoule pour les serrer, ce qui va les rendre lisses et brillants. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, les noisettes en poudre et le sucre glace. Incorporer délicatement à la maryse les poudres aux blancs. Répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie (pour y découper 2 rectangles, de 25 cm de long et légèrement moins large que la base de la bûche). Cuire à 180°C pendant 12mn.

Pailleté feuilletine :

Fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre puis le praliné, bien mélanger. Ajouter les gavottes émietées et mélanger bien à nouveau. Étaler finement sur le biscuit. Et réserver au frais emballé de film alimentaire.

Crèmeux noisette :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées, et le praliné noisette. Bien mélanger et couler dans les moules à insert. Placer au congélateur.

Mousse au chocolat :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat fondu. Mélanger. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème au chocolat.

Montage :

Couler la mousse au chocolat dans une gouttière à bûche sur environ moitié de la hauteur. Intégrer l'insert de crèmeux à la noisette congelé. Remplir du reste de mousse jusqu'à 1 cm du bord puis déposer la bande de biscuit en appuyant légèrement pour que la mousse remonte sur les bords. Réserver au congélateur. La veille de la dégustation, démouler la bûche, puis la garder au frais. Sortir la bûche au moins 15mn avant la dégustation, décorer et servir. ***Decors*** : Plaque de chocolat et noisettes caramélisées