



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 1H à 1H30

BÛCHE DE NOËL « CŒUR ANTILLAIS »
Mousse Banane et cœur au chocolat au lait dans un biscuit au cacao

INGREDIENTS:

Biscuit au cacao :

4 œufs
 100g de sucre
 90g de farine
 10g de cacao amer

Ganache au chocolat :

100 g de crème liquide
 200g de chocolat au lait
 50 g de beurre

Mousse Banane :

400 g de purée de bananes
 1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ou 3 feuilles de gélatine
 50 g de sucre
 50 g d'eau
 4 dl de crème liquide

Sirop Rhum :

150g de sucre
 15 cl d'eau
 30 g de Rhum

METHODE :

La bûche de Noël, est une tradition, synonyme de fêtes et de bonheur familial. Elle fait partie intégrante de notre paysage culinaire français. La bûche « Cœur Antillais » sent bon le soleil des Antilles ! Un cœur fondant au chocolat niché au milieu d'une mousse banane, le tout dans une enveloppe de biscuit aux arômes chocolat...c'est jour de fêtes pour les gourmands !

1- Commencez par le biscuit. Pour cela, clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs. Mettez les jaunes dans un récipient, ajoutez les $\frac{3}{4}$ du sucre semoule et montez l'ensemble pendant une dizaine de minutes à l'aide d'un batteur électrique. Le mélange va blanchir et devenir très mousseux. Tamisez la farine et le cacao ensemble, et incorporez délicatement ces ingrédients à l'aide d'une spatule en bois dans les jaunes blanchis avec le sucre. Lorsque cette première partie est terminée, montez les blancs d'œufs au batteur électrique, puis lorsque les blancs en neige sont aux trois quarts montés, ajoutez le restant de sucre semoule avant de poursuivre pour meringuer légèrement ces blancs. Incorporez délicatement les blancs montés au premier mélange, à l'aide d'une spatule en bois, puis finir par deux ou trois tours au fouet. Etalez le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ, puis cuire dans un four à 210 °C préchauffé (Th. 7) pendant 8 à 10 mn. Lorsque vous sortez le biscuit du four, glissez la feuille sur un torchon humide et recouvrez la totalité du biscuit. Cette opération vous permettra de garder un biscuit très souple et facile à travailler. Laissez refroidir ainsi.

2- Faites votre sirop pour qu'il puisse refroidir. Pour cela, mélangez le sucre et l'eau, puis portez à ébullition. Ensuite retirez du feu, laissez tiédir avant d'ajouter le rhum.

3- Pour la mousse à la banane, commencez par mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition. Préparez la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le paquet, puis mélangez-la avec le sirop tiédi préparé ci-dessus. Ajoutez la gélatine préparée à la purée de bananes et mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Montez la crème liquide en crème Chantilly (Voir « Chantilly ») que vous incorporez délicatement à la purée de bananes à l'aide d'un fouet, en s'efforçant de garder un maximum de volume, sans que la crème ne retombe.

4- Concernant la ganache chocolat, faites fondre le chocolat, soit au bain-marie, soit au micro-ondes en procédant à un réchauffage par petites périodes de 30 secondes à 500W. Cette deuxième méthode étant plus rapide et plus simple que la première.

D'autre part, versez la crème liquide dans une casserole et portez-la à ébullition sur un feu doux.

Lorsque le chocolat est bien fondu, et que la crème laisse entrevoir ses premiers bouillons, versez cette dernière sur le chocolat, et mélangez le tout à l'aide d'un fouet.

Laissez refroidir à température ambiante, puis ajoutez le beurre en pommade (Sortez le beurre à l'avance pour qu'il se tempère). Ensuite, faites monter la ganache au batteur électrique. Elle s'éclaircira et prendra une consistance plus crémeuse.

5- Arrive le moment du montage de la bûche. Placez la feuille de biscuit face à vous, retirez délicatement le papier sulfurisé mais laissez le torchon sous le biscuit. Coupez les bords si besoin est pour avoir un biscuit parfait. A l'aide d'un pinceau, imbibe le biscuit avec le sirop au rhum, puis à l'extrémité du biscuit, dressez à l'aide d'une poche et d'une douille unie, un gros ruban de ganache montée au chocolat. Roulez légèrement le biscuit autour de ce ruban et placez le tout au réfrigérateur pendant 1h. Ensuite, retirez le biscuit du froid et étalez une couche de mousse à la banane (environ la moitié) sur toute la surface. Roulez le biscuit sur lui-même en vous aidant du torchon afin de réaliser un grand rouleau, la base de votre « bûche ». Déposez ce rouleau sur un plateau ou tout autre plat assez grand mais pouvant rentrer dans votre congélateur. Dressez 2 ou 3 grosses pointes de ganache réparties sur toute la « bûche » (ce sera les fameux « nœuds du bois »). Répartissez une couche de mousse à la banane sur toute la surface ainsi qu'aux extrémités à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne. A l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau chaude, rayez toute la mousse banane, afin de lui donner l'aspect « écorce d'arbre ». Placez votre bûche au congélateur pendant 12 h environ.

A l'aide d'un petit couteau trempé dans l'eau chaude, coupez chacune des pointes de ganache recouverte de mousse banane, afin de faire apparaître la partie chocolat. Vous obtiendrez ainsi une réplique des nœuds du bois que l'on retrouve dans nos forêts.

Coupez les extrémités de la bûche pour obtenir une surface bien lisse. Après avoir décollé la « bûche » de son plateau, faites-la glisser sur un plat à servir.

Laissez décongeler à température ambiante, puis avant de servir, dispersez quelques copeaux de chocolat, ajoutez quelques rondelles de bananes citronnées (pour éviter qu'elles noircissent).

Et voilà, quelques décorations de Noël et votre « bûche » est prête à être dégustée.

Après un repas festif et convivial, finir par une bûche « Cœur Antillais » accompagné d'une petite coupe de champagne...et c'est un Noël réussi ! Raffiné et léger, ce dessert ravira tous les gourmands !