



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

TEMPS DE PREPARATION: 1H à 1H30

BÛCHE DE NOËL « PARFUM GRIOTTIN »
Mousse Chocolat Blanc truffée de griottes dans un biscuit à la pistache

INGREDIENTS:

Biscuit à la pistache :

5 œufs
120g de sucre
110g de farine
50 g de pistaches non salées

Mousse chocolat Blanc:

200 g de chocolat blanc
50 cl de crème liquide

300g de griottes au sirop

METHODE :

La bûche de Noël, est une tradition, synonyme de fête et de bonheur familial. Elle fait partie intégrante de notre paysage culinaire français. La bûche « Parfum Griottin » est un subtil mélange de mousse de chocolat blanc truffée de griottes dans un écrin de biscuit à la pistache...que du bonheur !

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. Fouettez le tout à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir un mélange très onctueux et aéré (comptez environ 10 mn). Réduisez les pistaches en poudre à l'aide d'un broyeur, puis ajoutez-les à la farine préalablement tamisée. Incorporez délicatement ce mélange à l'aide d'une spatule en bois au mélange de jaunes et de 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 7 à 8 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.

Poursuivez par la mousse au chocolat blanc. Commencez par faire 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 10 cl de 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. Montez la crème restante en chantilly (Voir « Chantilly »), puis commencez par incorporer $\frac{1}{3}$ de cette crème dans le chocolat, mélangez et poursuivez délicatement en ajoutant le reste de crème Chantilly. Votre mousse au chocolat blanc est terminée. Réservez-la au réfrigérateur pendant 30mn avant de poursuivre votre bûche de Noël.



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

Pour le montage, commencez par égoutter les griottes. 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 des griottes, puis étalez une couche de mousse de chocolat blanc (environ les deux tiers) sur toute la surface.

Dispersez les griottes sur la mousse, puis 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. A l'aide du reste de mousse et d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, répartissez une couche de mousse sur toute la surface ainsi qu'aux extrémités. A l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau chaude, rayez toute la mousse au chocolat blanc, 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 les extrémités 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, saupoudrez d'un peu de cacao en poudre, ajoutez quelques décorations de Noël, et le tour est joué !

L'admiration de vos convives sera un cadeau de plus pour Noël...et surtout le résultat de votre volonté de leur faire plaisir, alors savourez cet instant et n'hésitez pas à dire que le Chef...c'est Vous !