



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

TEMPS DE PREPARATION: 1H à 1H30

BÛCHE DE NOËL « POIRES & COMPAGNIE » *Mousse au Chocolat, poires caramélisées dans un biscuit aux noisettes*

INGREDIENTS:

Biscuit aux noisettes :

3 jaunes d'œufs
 80 g de sucre semoule
 4 œufs entiers
 80 g de farine
 50 g de noisettes en poudre

Mousse au chocolat :

4 œufs
 70 g de sucre semoule
 100 g de chocolat noir
 12 g de cacao poudre
 65 g de beurre
 250 g de crème liquide

Poires caramélisées :

300 g de poires
 50 g de miel

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 Paires & Compagnie » est un pur délice ! Imaginez une mousse au chocolat truffée de poires caramélisées au miel, le tout dans un écrin aux noisettes...on en salive déjà !

1- Pour le biscuit aux noisettes, commencez par mélanger les jaunes et le sucre ensemble. Portez le tout sur un feu moyen et fouetter ces deux ingrédients tranquillement jusqu'à une température proche de 50 °C (un peu chaud au doigt !)

Hors du feu, ajoutez les œufs entiers, versez le tout dans un saladier, et battre au batteur électrique, jusqu'à refroidissement complet. La préparation devient blanchâtre et se tient.

Tamisez la farine et la poudre de noisette ensemble, puis incorporez le tout dans la préparation précédente à l'aide d'une spatule en bois en 2 ou 3 étapes, afin que le mélange ne retombe pas trop.

Étalez le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 1cm environ, puis cuire dans un four à 210 °C préchauffé (Th. 7) pendant 7 à 8 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- Au tour de la mousse au chocolat. Commencez par mélanger le sucre semoule avec 1/3 d'eau, portez à ébullition, puis poursuivez la cuisson du sucre pendant 4 mn (des bulles de plus en plus épaisses se forment à la surface).

Cassez les œufs dans un saladier, puis versez le sucre dessus lorsqu'il est cuit, tout en battant l'ensemble avec un batteur électrique. Poursuivez jusqu'au complet refroidissement. Le mélange va blanchir et prendre une consistance mousseuse.

Faites fondre le chocolat noir ainsi que le beurre, le tout au micro ondes, ajoutez le cacao poudre à ces deux éléments, et mélangez à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en Chantilly, puis reprenez la première préparation, ajoutez le mélange chocolat-beurre-cacao, mélangez et pour finir, incorporez délicatement la crème Chantilly.

Mettez la mousse au réfrigérateur pendant une petite heure pour qu'elle se raffermisse.



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

3- Pour les poires, égouttez-les, et gardez le sirop. Coupez les poires en lamelles, mettez-les dans un plat, ajoutez le miel, et mélangez l'ensemble. Mettez le plat dans un four préchauffé à 210°C et laissez cuire pendant 30mn environ. Lorsque les poires sont refroidies, laissez-les s'égoutter dans une passoire et récupérez le jus caramélisé que vous ajoutez au sirop de poires.

4- 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 de sirop de poires, puis étalez une couche de mousse au chocolat (environ la moitié) sur toute la surface. Dispersez les poires caramélisées et égouttées. 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. Répartissez une couche de mousse au chocolat 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 au chocolat, 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 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, décorez avec quelques lamelles de poires et rajoutez des copeaux de chocolat noir. Quelques décorations de Noël pour célébrer ce moment et en route pour la dégustation.