



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

TEMPS DE PREPARATION: 1H à 1H30

### BÛCHE DE NOËL « LÉGENDE D'AUTOMNE »

*Mousse aux Marrons et son cœur au chocolat noir dans un biscuit aux noix.*

#### INGREDIENTS:

##### Biscuit aux noix :

3 jaunes d'œufs  
100 g de sucre semoule  
4 œufs entiers  
100 g de farine  
50 g de noix en poudre

##### Mousse aux marrons :

300 g de pâte de marrons  
30 g de rhum  
15 g de gélatine  
3 blancs d'œufs  
70 g de sucre semoule  
3,5 dl de crème liquide

##### Ganache au chocolat noir :

150 g de chocolat noir  
100 g de crème liquide  
50 g de beurre

##### Sirop au rhum :

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

100 g de raisins blonds

#### 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 « Légende d'automne » tient son secret du pays Cévenol, où l'on dit fréquemment que les marrons ont parcourus le temps pour nous offrir leurs saveurs...

1- Pour le biscuit aux noix, commencez par mélanger les jaunes et le sucre ensemble. Portez le tout sur un feu moyen et fouettez 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 battez au batteur électrique, jusqu'à refroidissement complet. La préparation devient blanchâtre et se tient.

Tamisez la farine et la poudre de noix 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 1 cm environ, puis cuire dans un four à 210 °C préchauffé (Th. 7) pendant 12 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. Ajoutez les raisins secs et laissez macérer pendant 2 heures environ.

3- 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.



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

---

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.

4- Pour la mousse aux marrons, travaillez ensemble la pâte de marrons, le rhum et 5 cl de crème liquide jusqu'à obtenir un mélange homogène et bien crémeux. Préparez la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le paquet, ajoutez à la pâte de marrons et mélangez-le tout énergiquement à l'aide d'un fouet. Montez la crème liquide restante en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Mélangez les blancs d'œufs et le sucre ensemble, chauffez le tout à 50°C en remuant régulièrement (Vous avez l'habitude maintenant !), et battez au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement. Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, et mélangez le tout à la purée de marrons à l'aide d'une spatule et sans faire retomber la mousse aux marrons.

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. Egouttez les raisins secs, et à l'aide d'un pinceau, imbitez le biscuit de 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 aux marrons (environ la moitié) sur toute la surface, puis dispersez les raisins secs. 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 aux marrons 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 aux marrons, 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 aux marrons, 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 marrons glacés et quelques décorations de Noël...

La légende était née ! Vous pourrez dire que vous l'avez goutté car vous y étiez...non seulement vous, mais aussi tous les gourmands qui vous entourent. Alors, légende ou réalité ?