



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn (Montage)

BÛCHE DE NOËL « SAVEUR NOCTURNE » Mousse Caramel et Poires au miel

INGREDIENTS:

Dacquoise noix

Crème caramel:

1/3 L de lait

130 g de sucre semoule (caramel)

5 jaunes

20 g de sucre semoule

20 g de farine

1 sachet de gélatine (6 g) ou 3 feuilles de gélatine

1/3 L de crème liquide

Poires caramélisées:

200 g de poires

40 g de miel

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 « Saveur Nocturne » est, comment vous dire, une véritable offrande à la gourmandise.

Imaginez la délicatesse d'une mousse caramel truffée de morceaux de poires caramélisées au miel, le tout dans un écrin de biscuit aux noix, tout simplement divin !

Il vous faut tout d'abord élaborer les différents éléments nécessaires à sa réalisation.

Commencez par préparer une demi-recette de dacquoise noix que vous étalez en une feuille de 40 x 30 cm environ. Lorsque votre biscuit est cuit, réservez-le pour la suite.

Poires caramélisées :

Egouttez les poires au sirop, coupez-les en morceaux, 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.

Mousse Caramel :

Commencez par faire bouillir le lait avec un peu de sucre. Pendant ce temps, faites un caramel avec les 130 g de sucre semoule, en le faisant fondre et colorer (caramel) petit à petit dans une casserole assez grande sur un feu moyen. Lorsque que le sucre est complètement caramélisé, versez le lait chaud dessus sans cesser de remuer avec un fouet. Poursuivez quelques instants pour bien faire fondre les éventuels morceaux de caramel restant. Vous obtenez ainsi un lait caramel.

Clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes. Blanchissez-les dans un saladier avec les 20 g de sucre, puis ajoutez la farine tamisée. Remuez énergiquement pour éviter les grumeaux. Versez le lait caramel bouillant dessus tout en remuant, transvasez le tout dans la casserole, puis faites cuire comme pour une crème pâtissière. Hors du feu, ajoutez la gélatine (attention au mode d'emploi affiché sur le paquet).

Débarassez dans un récipient, et laissez refroidir.



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

Montez la crème liquide en Chantilly. Remuez énergiquement la crème caramel afin de lui rendre une consistance onctueuse, puis incorporez délicatement la crème Chantilly à l'aide d'un fouet.

Pour le montage, l'idéal étant d'avoir ce que l'on appelle une « gouttière », que l'on peut trouver dans les magasins de matériel de pâtisserie.

Cependant, une autre solution existe, il suffit de prendre une bouteille vide d'eau minérale, et d'en couper un tiers dans la longueur afin d'obtenir cette fameuse « gouttière ».

Ensuite, disposez une bande de dacquoise noix dans cette gouttière (dessus du biscuit contre la paroi de la gouttière). Garnissez de mousse caramel sur la moitié, puis dispersez les poires caramélisées.

Déposez une bande de dacquoise sur ces poires et appuyez légèrement. Recouvrez de mousse caramel, et terminez par une dernière bande de biscuit. Cette dernière partie deviendra le fond de votre « bûche ».

Mettez-la au congélateur pendant un minimum de 12 heures.

Sortez votre « bûche » du froid 4 heures avant de la déguster, puis démoulez-la sur un plat à servir.

Laissez décongeler à température ambiante, puis avant de servir, décorez de quelques lamelles de poires agrémentées de quelques copeaux de chocolat.

Mais c'est drôlement bon ! Qui est ton pâtissier ? Voilà ce que vous allez entendre. C'est à ce moment précis qu'il faut dire : « C'est moi qui l'ai fait ! ». Un véritable flot de compliments et de félicitations vous attend. Savourez cet instant de bonheur car le Chef c'est Vous !