



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn (Montage)

BÛCHE DE NOËL « FORCE NOIRE » Mousse Chocolat et Framboises entières

INGREDIENTS:

Biscuit cuillère
200 g de Framboises entières

Mousse 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

Sirop :

15 g de cacao poudre
200 g d'eau bouillante
100 g de sucre semoule

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 « Force Noire » saura régaler les amoureux de chocolat noir. Agrémentée de framboises, elle deviendra ce moment unique de gourmandise au pied du sapin illuminé !

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

Préparez votre biscuit cuillère, puis réalisez à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, une bande large de 20 cm environ, constituée de bâtons inclinés mis les uns à côté des autres. Réalisez une seconde bande de biscuit, simple cette fois-ci et d'une largeur de 7 à 8 cm.

La longueur de ces deux bandes doit être d'au moins la grandeur d'une bouteille d'eau minérale, vous verrez pourquoi par la suite.

Pour le sirop, portez l'eau à ébullition, versez sur le cacao puis mélangez. Ajoutez le sucre semoule, et portez-le tout à nouveau à ébullition. Laissez refroidir avant utilisation.

Pour la mousse 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.



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

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 votre bande de biscuit (bâtons inclinés) dans cette gouttière. Imbibez de sirop cacao à l'aide d'un pinceau. Garnissez de mousse chocolat sur la moitié, puis dispersez les framboises entières. Recouvrez de mousse chocolat, puis terminez par la dernière bande de biscuit préalablement imbibée de sirop cacao des deux côtés. 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 servir, puis démoulez-la 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 !

Servie au centre de votre table, vous n'avez guère d'espoir de la retrouver intacte !

Votre savoir-faire n'aura d'égal que les applaudissements de vos convives.

Préparez-vous à la célébrité, le Chef C'est Vous !