

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **BÛCHE NOËL 2012 (CHOCOLAT NOIR-PISTACHE-GRIOTTINES)**

**pour 8 à 10 personnes :**

### **Biscuit au chocolat :**

**4 oeufs (2 entiers + 2 séparés) - 75g sucre semoule - 30g sucre roux - 25g farine  
- 20g cacao -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Fouetter les oeufs entiers, les 2 jaunes et le sucre semoule. Monter en neige ferme les 2 blancs d'oeufs en ajoutant le sucre roux petit à petit. Mélanger les 2 progressivement. Ajouter en pluie la farine + le cacao tamisés ensemble. Couler dans une plaque à pâtisserie beurrée et farinée ou dans un flexipat posé sur une plaque. Enfourner et cuire 12 minutes.**

### **Bavaroise pistache :**

**15cl lait entier - 3 jaunes d'oeufs - 30g sucre semoule - 35g pâte de pistache - 6 g (ou 3 feuilles de 2g) de feuilles de gélatine - 20cl crème liquide entière -**

**Tremper à l'eau froide la gélatine. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre semoule jusqu'à mélange lisse.**

**Porter à ébullition le lait avec la pâte de pistache et verser en pluie sur les jaunes d'oeufs en fouettant. Verser dans la casserole et cuire à la nappe (82°) en fouettant. Ôter du feu. Fouetter en introduisant la gélatine essorée. Laisser refroidir.**

**Fouetter la crème froide en chantilly. Mélanger la crème anglaise à la pistache à la chantilly.**

### **Garniture :**

**200g griottines égouttées (au dessus d'un bol pour récupérer le sirop) - 40g sirop des griottines -**

### **Montage :**

**Dans une gouttière à bûche de 36cm x 7cm, mouiller l'intérieur à l'aide d'un pinceau et chemiser de film alimentaire. Couler la moitié de la bavaroise. Congeler ~30 minutes. Sortir, répartir les griottines. Couler la 2ème moitié de la bavaroise. Congeler ~30 minutes. Découper le biscuit de la taille de la bûche. L'imbibler de sirop de griottines au pinceau.**

**Placer sur la crème. Fermer le film alimentaire. Congeler.**

**Le glaçage :**

**75g chocolat noir à 60% (Caraïbes pour moi) - 125g (ou 12,5cl) crème liquide entière - 30g miel - 30g beurre -**

**Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie ou au M.O par tranche de 30 secondes.**

**Dans une casserole, porter la crème liquide et le miel à ébullition. Verser lentement 1/3 sur le chocolat fondu et remuer avec une spatule sans faire pénétrer de l'air. Faire de même encore 2 fois. Lorsque le mélange atteint 35/40° ajouter le beurre en dés. Mixer afin de lisser la préparation.**

**Sortir la bûche du congélateur. La poser sur une grille elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. Couler le glaçage sur la bûche, passer la spatule. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace, décorer. Remettre au frais jusqu'au moment du service.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr