

Bûche vanille, chocolat caramel & noisette

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 1h45 min - Cuisson : 30 min - Congélation : 30 min - Réfrigération : 24h

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit roulé
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot ou fouet électrique pour les blancs en neige
- papier sulfurisé
- 1 spatule



Ingrédients :

Pour le biscuit:

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 110g de farine
- 30g de beurre
- 1sachet de sucre vanillé
- 1pincée de sel

Pour le sirop :

- 100g de sucre en poudre
- 1sachet de sucre vanillé

Pour la décoration :

- 100g de noisettes
- sucre glace
- mendiants chocolat caramel
- 4 noisettes concassées

Pour la crème au beurre :

- 2 jaunes d'œufs
- 165g de beurre mou
- 60g de sucre en poudre
- 1sachet de sucre vanillé
- 2cc de vanille liquide
- 1cs de rhum

Pour la mousse au chocolat :

- 40 cl de crème liquide
- 200g de chocolat caramel râpé

Réalisation :

Pour le biscuit roulé : à faire la veille de préférence

- Préchauffer le four à 180°C. Chemiser une plaque de papier sulfurisé.
- Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige. Dès qu'ils commencent à mousser, ajouter la pincée de sel et le sachet de sucre vanillé.
- Fouetter longuement en versant le sucre en plusieurs fois jusqu'à l'obtention de blancs très fermes.
- Fouetter rapidement les jaunes. Les verser doucement en filet sur les blancs pour ne pas les faire retomber.
- Incorporer la farine tamisée à la spatule en soulevant délicatement la pâte de bas en haut.
- Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Beurrer au pinceau et étaler la pâte à la spatule souple en une couche de même épaisseur. Saupoudrer de noisettes concassées.
- Enfourner 10 min à mi-hauteur, sans laisser le biscuit dessécher.
- A la sortie du four, glisser la feuille de papier sulfurisé sur un plateau et recouvrir le biscuit d'un linge humide afin qu'il ne dessèche pas. Laisser refroidir à température ambiante.

Pour le sirop :

- Sur feu doux, mélanger le sucre, le sucre vanillé, 20cl d'eau et réserver.

Pour la mousse au chocolat caramel :

- Faire fondre le chocolat caramel au bain-marie avec 10cl de la crème.
- Monter le reste de crème en chantilly et intégrer à la crème au chocolat. Garder au frais.

Pour le montage :

- Saupoudrer le plan de travail de sucre glace tamisé. Y retourner le biscuit et décoller la feuille de papier sulfurisé délicatement. Badigeonner le biscuit de sirop au pinceau.
- Étaler la mousse de chocolat caramel sur le biscuit en une couche régulière et l'enrouler sur lui-même pour obtenir une grosse bûche.
- La poser sur le plat de service, jointure en dessous. La filmer et la placer 30 min au congélateur puis la réserver jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Pour la crème au beurre :

- Chauffer 3cl d'eau avec la vanille liquide, le sucre et le sucre vanillé dans une petite casserole.
- Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier et verser le sirop en filet en fouettant vivement.
- Ajouter le beurre en morceaux et 1cs de rhum en mélangeant jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Réserver au frais.

Pour les noisettes :

- Préchauffer le four à 150°C (th.5).
- Étaler les noisettes sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et torrifier 10 min au four.
- Dès la sortie, enfermer les noisettes brûlantes dans un torchon de cuisine et les frotter pour les éplucher. Les concasser finement.

Pour la finition :

- Sortir la bûche du réfrigérateur, la napper de crème au beurre à l'aide d'une spatule souple et couvrir de noisettes torrifiées. Poudrer de sucre glace et décorer de copeaux de chocolat ou de mendiants par ex.
- Sortir du réfrigérateur 20 min avant dégustation !

Bon appétit !!