

Bûche aux Biscuits roses de Reims

Pour 8 personnes

Préparation : 40 min – Réfrigération : 6h minimum

Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 96g de beurre ramolli
- 40cl de crème fraîche liquide entière
- 30g de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 200g de chocolat blanc
- 200g de biscuits roses de Reims
- Sucre semoule coloré
- Roses en pâte d'amande
- Perles de sucre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, un fouet, une spatule, un fouet électrique, un moule à bûche.

Réalisation : www.lesdelicesabelle.fr

- Faire tremper les feuilles de gélatine 10min dans un bol d'eau froide.
 - Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.
 - Chauffer la moitié de la crème dans une grande casserole et la verser en filet sur le mélange aux œufs en continuant de fouetter.
 - Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir le mélange à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère.
 - Hors du feu, ajouter le chocolat blanc finement haché, la gélatine essorée, bien remuer et laisser refroidir en remuant régulièrement.
 - Verser le reste de la crème liquide très froide dans un cul-de-poule que vous aurez mis au congélateur durant 15 min.
 - Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation au chocolat blanc.
 - Transvaser la préparation jusqu'aux ¾ du moule à bûche chemisé de film alimentaire.
 - Lisser la surface et mettre au réfrigérateur 6 heures.
 - À l'issue de ce temps, mixer finement les biscuits roses et les mélanger avec le beurre mou.
 - Couvrir la mousse au chocolat en remplissant le moule jusqu'au ras du bord et recouvrir d'un film alimentaire.
 - Poser une planche dessus et remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
 - Démouler la bûche en la retournant délicatement sur le plat de service et retirer le film alimentaire.
 - Décorer de sucre semoule rose, de roses en pâte d'amande ou de billes en sucre.
- Bon appétit !*