

Bûche au caramel, poires & chocolat

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 1h30 - Cuisson : 10 + 10 min - Réfrigération : 12h

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit
- 1 plaque aluminium perforée
- 1 robot ou fouet électrique pour les blancs en neige
- 1 toile siliconée
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 cadre rectangulaire
- 1 moule à bûche en silicone
- 1 tapis relief décor bois
- 1 spatule coudée



Ingrédients :

Pour le biscuit:

- 100g de beurre
- 100g de chocolat
- 2 œufs
- 20g de farine
- 10g de cacao
- 80g de sucre

Pour la mousse au caramel :

- 100g de sucre
- 75g de beurre salé
- 2 pincées de fleur de sel
- 10cl + 30 cl de crème fraîche liquide entière
30%mat gr
- 3 jaunes d'œufs
- 3 feuilles de gélatine
- 2 poires au sirop + 2 pour la décoration

Réalisation :

***Pour le fondant au chocolat :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat concassé au bain marie et ajouter le beurre.
- Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec le sucre puis ajouter le mélange précédant.
- Ajouter la farine puis le cacao. Bien lisser l'ensemble.
- Poser un cadre rectangulaire sur une toile siliconée et verser la pâte dessus.
- Cuire 10 min.
- Réserver puis démouler délicatement.

***Pour la mousse au caramel :**

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faire un caramel à sec avec le sucre et pendant ce temps faire bouillir 10cl de crème.
- Quand le caramel prend une belle teinte dorée, ajouter le beurre en parcelles.
- Remuer le tout à l'aide d'une spatule pour la faire fondre puis verser la crème bouillante dessus.
- Remettre sur le feu pour tout faire fondre.
- Une fois fondu, ajouter deux pincées de fleur de sel.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée puis les jaunes d'œufs.
- Réserver.

***Pour le montage :**

- Prendre un peu de caramel et le verser sur le tapis relief. Bien lisser à la spatule coudée.
- Déposer le tapis dans le moule à bûche, posé sur la plaque aluminium.
- Mettre au congélateur le temps de monter la crème.
- Monter les 30cl de crème liquide en une crème montée mais pas chantilly ferme.
- L'ajouter délicatement à la crème caramel et la verser dans le moule à bûche.
- Couper les poires en dés et les répartir sur la crème.
- Couper le fondant au chocolat aux dimensions du moule à bûche et le poser dessus.
- Appuyer sur la préparation pour tasser l'ensemble et recouvrir d'un film alimentaire.
- Mettre au congélateur jusqu'au lendemain.
- Démouler encore congelé et laisser tempérer jusqu'au moment de déguster.

Bon appétit !