

# Bûche choco-poires

Pour 1 bûche 8-10 personnes

Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min – Réfrigération : 1h minimum

## Ingrédients :

### **\*Sirop :**

-3 cs de Rhum

### **\*Génoise :**

-4 œufs  
-100g de sucre en poudre  
-100g de farine  
-2cs de chocolat en poudre de type Van Houten

### **\*Crème chocolat :**

-250g de mascarpone  
-3 pots de liégeois chocolat chantilly  
-3cs de sucre  
-1cs de cacao amer  
-1 petite boîte de poires au sirop de 300g



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule coudée, un robot, une cuillère magique, une Silpat, un moule Flexipan plat 33,5 x 23,5 cm, un moule à bûche, un toile décor matelassée en silicone, une plaque aluminium perforée et une poche à douille avec une douille cannelée

## Réalisation :

### **\*La crème :**

-Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients à l'aide de la cuillère magique.

### **\*La génoise :**

#### 1. Si robot I-cook'in :

-Fixer le fouet sur les lames du I-Cook'in et mettre les œufs et le sucre dans le bol.  
-Programmer 5 min - 40°C - vitesse 5.  
-Retirer le verre doseur et programmer ensuite 2 min - vitesse 5 pour refroidir le mélange.  
-Ajouter la farine et programmer 20 sec - vitesse 3.

#### 2. Sans robot I-cook'in :

-Préparer un bain-marie : remplir une casserole à moitié d'eau et la faire chauffer.  
-Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs avec le sucre.  
-Quand l'eau du bain-marie est chaude, déposer le cul-de-poule dessus et fouetter sans cesse au fouet électrique vitesse assez rapide pendant 5 min.  
-Retirer du bain-marie et continuer de fouetter 2 min à la même vitesse.  
-Ajouter la farine et poursuivre le mélange au fouet électrique petite vitesse durant 20 sec.

- Préchauffer le four à 200°C.
- Placer le Flexipan plat sur la plaque perforée.
- Placer la toile décor dans le Flexipan plat, contre un angle et face du motif visible.
- La huiler légèrement.
- Prélever 6 cs de génoise et la colorer avec le cacao amer.
- Etaler avec la spatule coudée pour bien incruster le motif.
- Le placer au congélateur 5 à 10 min.
- Verser le reste de la génoise, égaliser à l'aide de la spatule coudée et faire cuire 10 à 12 minutes à 200°C.

#### **\*Le sirop :**

- Egoutter les poires au sirop en récupérant le jus dans un récipient.
- Ajouter le Rhum dans le jus et mélanger.
- Réserver les poires.

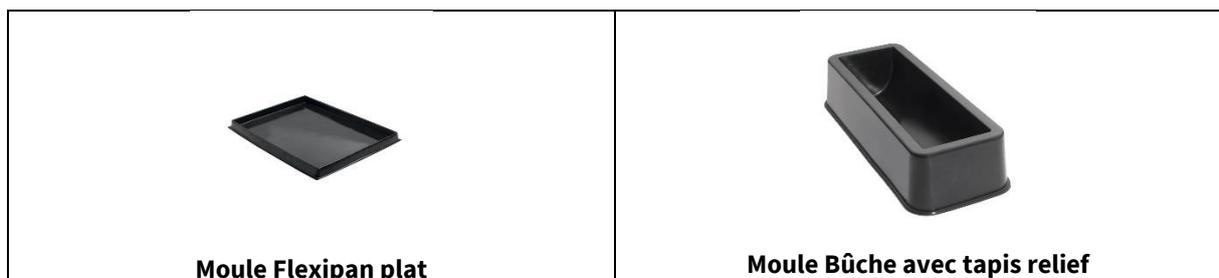
#### **\*Montage de la bûche :**

- Placer le moule à bûche sur la plaque perforée.
- Démouler la génoise sur une silpat et découper délicatement le rectangle le long de la toile décor avec le dos d'un couteau pour ne pas couper la toile en silicone.
- Réserver les chutes pour le support de la bûche.
- Imbiber la génoise de sirop à l'aide du pinceau alimentaire.
- Placer la toile décor dans le fond du moule avec la génoise.
- Couper les poires en morceaux et les mettre dans la crème.
- Verser la moitié de la crème dans le fond du moule.
- Couper une bande de génoise à la dimension du moule et la placer sur la crème.
- Imbiber de sirop de poires au Rhum et recouvrir avec le reste de crème, en gardant une petite quantité pour le décor.
- Terminer avec la dernière bande de génoise préalablement imbibée de sirop.
- Mettre au réfrigérateur durant 1h minimum, idéalement 1 nuit.

#### **\*Démoulage :**

- Retourner le moule à bûche sur un plat de service.
- Retirer le moule puis enlever délicatement la toile décor.
- Décorer avec le restant de crème à l'aide d'une poche à douille.
- Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !



*www.lesdelicesabelle.fr*

Les délices à belle : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle