

Bûche chocolat aux volutes de pistache

Préparation : 1h cuisson 20 min. Repos : 1h30

Pour 6 à 8 personnes :

Biscuit au chocolat :

150 g de sucre en poudre 150g de poudre d'amande
20 g de cacao amer 4 œufs + 4 blancs
30 g de beurre fondu

Décor pistache :

30g de farine 20g de pistaches décortiquées non salées en poudre
50g de sucre glace 1 gros blanc d'œuf 50g de beurre

Crème pâtissière pistache :

50g de pistaches décortiquées non salée en poudre 50g de sucre en poudre
25g de Maïzena 25 cl de lait 3 jaunes d'œufs
quelques gouttes de colorant vert

Ganache chocolat :

250g de chocolat noir 20 cl de crème liquide

Décor pistache :

Fouetter le beurre mou avec le sucre glace, puis ajouter le blanc d'œuf, mélanger et incorporer la farine et les pistaches en poudre. Verser la pâte dans un cornet en papier et dessiner des volutes sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Placer la plaque au congélateur 30 min.

Crème pâtissière :

Fouetter les jaunes avec le sucre et la Maïzena dans un saladier. Verser le lait chaud, puis reverser dans la casserole. Porter à ébullition 2 à 3 min. en remuant. Mélanger avec les pistaches en poudre et le colorant.

La ganache :

Verser la crème bouillante sur le chocolat noir concassé et mélanger.

Le biscuit : préchauffer le four à 210°C (th. 7) Batre les blancs en neige ferme, les fouetter avec 20g de sucre. Mélanger les œufs entiers avec le reste de sucre, la poudre d'amande et le cacao au batteur. Incorporer le beurre fondu, puis les blancs en neige. Etaler la pâte uniformément sur les volutes de la plaque sortie du congélateur. Enfourner 10 à 12 min. Retourner le biscuit sur un torchon. Décoller délicatement le papier sulfurisé. Retourner le biscuit, le couvrir de ganache, puis de crème pistache et rouler. Réserver au frais 1h avant de présenter la bûche sur un plat long.

Biscuits roses au chocolat blanc

Préparation : 45 min. cuisson : 5 min. réfrigération : 3h

Pour 6 à 8 personnes :

125 g de groseilles 125 g de framboises 125 g de myrtilles
100g de sucre
18 à 20 biscuits roses de Reims
200 g de chocolat blanc
20 cl de crème liquide
1 feuille de gélatine (2g)
10 cl de lait entier
5 cl de kirsch

Préparation :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire un sirop en faisant bouillir 15 cl d'eau avec le sucre. Laisser refroidir, puis incorporer le kirsch.

Monter la crème en chantilly.

Faire bouillir le lait dans une casserole. Incorporer hors du feu la gélatine essorée, mélanger pour la dissoudre. Verser le tout sur le chocolat blanc finement concassé. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse. Incorporer la crème chantilly et la moitié des fruits rouges.

Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Tapisser le fond de biscuits roses. Imbiber de sirop au pinceau puis disposer la moitié de la crème au chocolat blanc, une couche de biscuits imbibés, la seconde moitié de crème et terminer par une troisième couche de biscuits. Badigeonner du reste de sirop. Rabattre le film alimentaire et placer au frais 3 à 4 h. Démouler la terrine sur un plat long et décorer du reste de fruits rouges.