

Bûche choco/nougat

Préparation : 55 min.

Cuisson : 25 min.

Réfrigération : 2h

Pour la mousse choco/nougat :

200 g de crème liquide entière (30%)

150 g de chocolat noir

2 blancs d'œufs

1 feuille de gélatine

70 g de sucre

50 g de nougat de Montélimar

20 g d'amandes entières

Pour la génoise :

4 œufs

125g de farine

125 g de sucre

½ c. à c. de levure

Préparation pour la mousse choco/nougat :

1. Placez un saladier au réfrigérateur ainsi que les batteurs pendant 10 min. avec 150 g de crème liquide entière.
2. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat, puis chauffez 50 g de crème avec le nougat. Concassez finement les amandes.
3. Dans une assiette, faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Sortez le saladier du réfrigérateur et montez la crème en chantilly. Montez les blancs en neige, puis ajoutez le sucre.
4. Faites dissoudre la gélatine dans la crème de nougat encore chaude. Mélangez ensuite les amandes concassées et le chocolat fondu. Ajoutez la crème montée et incorporez doucement les blancs en neige. Une fois le mélange homogène, placez au frais pendant 2 heures.

Pour la génoise :

1. Préchauffez le four sur 180° (th.6)
2. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure. Montez les blancs en neige et incorporez-les au mélange précédent.
3. Déposez une feuille de papier cuisson dans un plat rectangulaire. Déposez la préparation et enfournez pour 8 à 10 min.
4. Roulez la génoise immédiatement après l'avoir sorti du four .
5. Laissez refroidir puis déroulez et repartissez la crème sur la génoise puis roulez-la de nouveau.
6. Décorez –là avant de servir.

BUCHE comme une TARTE au CITRON

Préparation : 40mn

Cuisson : 15mn

Réfrigération : 6h

Assez facile

Bon marché

Pour 6 à 8 personnes

- 1- Biscuit : 125g de sucre en poudre 125g de farine 4 œufs
2 sachets de sucre vanillé ½ sachet de levure chimique
- 2- Crème : 6 citons bio 6 œufs 250g de sucre
200g de beurre 3 feuilles de gélatine (6g)
- 3- Décor : 2 meringues blanches

Technique

- 1- Préparer le biscuit. Préchauffer le four à 180°. Séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Dans une jatte, fouetter les jaunes et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. En fouettant ajouter la farine, le sucre vanillé et la levure. Dans une autre jatte, monter les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- 2- Etaler cette pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier sulfurisé et lisser à la spatule. Enfourner pour 10mn jusqu'à ce que la pâte blondisse et soit souple au toucher.
- 3- A la sortie du four, couvrir la pâte d'un torchon humide, retourner le tout, enlever le papier. Rouler la pâte sur elle-même en vous aidant du torchon. Réserver la pâte emballée dans le torchon humide.
- 4- Préparer la crème au citron : Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Laver 2 citons et râper finement leur zeste. Presser tous les citrons. Verser leur jus dans une casserole avec les zestes, le sucre et les 6 œufs. Laisser sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'aux premiers frémissements. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée entre les mains, puis le beurre coupé en petits dés et mélanger à la spatule en bois pour obtenir une crème homogène. Laisser refroidir complètement.
- 5- Dérouler doucement le biscuit. Réserver un peu de crème au citron pour la déco. Recouvrir entièrement le biscuit de la crème. Enrouler à nouveau en serrant. Emballer dans du film étirable, serrer bien et placer au moins 6h au frais .
- 6- Un peu avant de servir, fouetter le reste de crème pour l'assouplir. Retirer le film de la bûche, couper proprement les 2 extrémités. Poser la bûche sur le plat de service et recouvrir avec la crème au citron. Briser irrégulièrement les meringues avec les doigts et décorer la bûche. Servir aussitôt
- 7- Vin : un Sauternes (liquoreux du Bordelais)