



## **BÛCHE CHOCOLAT NOIR - CITRON**

**Pour 2 moules à bûche de 30cm**

**Biscuit au chocolat :**

**45g jaunes d'oeufs (soit 2) - 45 + 20g sucre - 25g eau chaude - 75g blancs d'oeufs (soit 2) - 45g farine - 15g poudre d'amande - 15g cacao en poudre**

-

**Monter les jaunes avec 45g de sucre en versant dessus l'eau chaude progressivement afin d'obtenir un mélange vaporeux. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre restant, ajouter et mélanger délicatement la farine, la poudre d'amandes et le cacao. Etaler sur 2 flexipat (elle est peut-être là mon erreur le biscuit étant trop fin il a durci à la cuisson) ou sur 1 plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Cuire 12 minutes~ à 170° (th. 5-6).**

**Sirop d'imbibage :**

**250g eau - 190g sucre - 60g jus de citron - 10g zestes de citron -**

**Chauffer le tout dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit fondu.**

**Crème citron : A faire la veille**

**40g jaunes d'oeufs (soit 2) - 30g blanc d'oeuf (soit 1) - 80 + 10g sucre - 50g beurre - 45g jus de citron - 4g zeste de citron - 2g pectine jaune - 60g crème fouettée -**

**Dans un bain-marie, cuire les jaunes d'oeufs, le blanc, 80g sucre, le beurre, le jus et le zeste de citron jusqu'à 82° en mélangeant. En fin de cuisson, ajouter la pectine mélangée avec les 10g de sucre. Laisser refroidir jusqu'au lendemain. Incorporer la crème fouettée.**

**Mousse de truffe :**

**75g lait entier - 230g chocolat noir (Guanaja de Valrhona) - 135g beurre - Meringue : 75g blancs d'oeufs (soit 2) - 150g sucre -**

**Porter le lait à ébullition, verser en 3X sur le chocolat haché, mélanger pour obtenir une ganache lisse et épaisse puis ajouter le beurre. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu'au bec d'oiseau (forme que prennent les blancs au bout du fouet). L'incorporer délicatement à la ganache.**

**Montage :**

**Dans les moules à bûche, couler une couche de mousse de truffe, déposer un biscuit découpé à la taille du moule puis une couche de crème citron, une couche de mousse de truffe et enfin un biscuit qui sera la base de la bûche. Congeler.**

**Glaçage chocolat noir (emprunté à l'encyclopédie du chocolat) :**

**12g feuilles de gélatine - 100g ou 10cl d'eau - 170g sucre en poudre - 75g cacao en poudre amer - 90g ou 9cl crème liquide entière -**

**Ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, la poudre de cacao et la crème liquide. Faire bouillir pendant ~1 minute. Ajouter la gélatine essorée et réserver une nuit au réfrigérateur.**

**Le lendemain, réchauffer au bain-marie ou au micro-ondes. Lorsqu'il est à 37°, placer les bûches démoulées sur une grille posée sur une plaque à pâtisserie. Verser le glaçage dans un pichet. Couler sur toute la surface des bûches. Récupérer l'excédent de glaçage dans la plaque en le versant à nouveau dans le pichet. Couler à nouveau sur les bûches. Décorer de lamelles et cubes de citron confit. Entreposer au réfrigérateur (6 heures sont nécessaires pour la décongélation).**

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr