

Bûche à la Clémentine

et ganache montée au chocolat blanc



Pour 8 personnes

Préparation : 1 heure + phase de repos (à réaliser sur 2 jours)

Cuisson : 20 minutes (biscuit + crème + sirop + ganache)

Biscuit roulé :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 120 g de sucre
- 80 g de farine T45
- 40 g de Maïzena

Sirop :

- 50 g d'eau ou jus de clémentines (2)
- 50 g de sucre
- 1 c à soupe de Grand-Marnier (facultatif)

Crème à la clémentine :

- 5 à 6 clémentines (selon la grosseur) pour 300 g de pulpe
- 25 g de Maïzena
- 1 œuf
- 80 g de sucre
- 1 c à café de vanille liquide
- 1 c à dessert de Grand-Marnier (facultatif)

Ganache montée au chocolat blanc :

- 150 g de chocolat blanc (Valrhona)
- 300 g de crème fraîche entière liquide (30% de MG)

Déco :

- Clémentines confites
- 60 g de chocolat noir

Préparez la ganache montée la veille de l'utilisation (très important) : Dans une casserole, faites chauffer 75 g de crème fraîche liquide.

Versez sur le chocolat blanc en pistole dans un saladier (cul de poule). *Si votre chocolat est en tablette, il faudra le hacher avec un bon couteau.*

Émulsionnez avec une spatule. Ajoutez les 225 g restant de crème fraîche liquide. Filmez le cul de poule. Réservez au réfrigérateur.

Préparez le biscuit roulé (la veille) : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre au fouet jusqu'à obtenir une crème volumineuse blanche. Ajoutez la farine et la Maïzena tamisées

Montez les blancs en neige. Ajoutez-les dans le mélange précédent en deux fois. Environ 1/4 pour détendre la pâte puis le reste délicatement en soulevant la pâte à l'aide d'une spatule.

Au thermomix : Fouettez les œufs et le sucre **6 minutes/37°/vitesse 4**.

Programmez une nouvelle fois **6 minutes/vitesse 4 sans cuisson**. Ajoutez la farine et Maïzena tamisée.

Mélangez **5 secondes/vitesse 3**.

Versez la pâte sur un flexipat ou une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Lissez la pâte à l'aide d'une spatule.

Glissez au four pour 10 minutes. *Le biscuit doit être légèrement doré.*

Pendant la cuisson du biscuit, préparez un torchon humide recouvert de papier sulfurisé recouvert d'un peu de sucre.

A la sortie du four, attendez 5 minutes pour retourner la plaque sur le torchon/papier sulfurisé.

Roulez le biscuit immédiatement avec sa feuille de papier sulfurisé et le laisser ainsi refroidir dans le torchon.

Préparez le sirop (la veille) : Portez à ébullition l'eau ou le jus de clémentine avec le sucre 4 à 5 minutes. *Vous devez obtenir un sirop épais qui nappe la cuillère.*

Ajoutez le Grand-Marnier hors du feu.

Laissez refroidir.

Préparez la crème à la clémentine (la veille) : Pelez à vif les clémentines pour ôter la peau blanche. Prélevez les suprêmes de clémentine à l'aide d'un petit couteau. Placez les suprêmes dans un blender. Mixez pour obtenir un jus épais.

Dans un petit bol, mélangez la Maïzena avec 3 cuillères à soupe de jus de clémentine.

Dans un saladier, fouettez l'œuf et le sucre. Ajoutez le mélange jus de clémentine/Maïzena et le reste de jus. Mélangez. Versez dans une casserole et portez à ébullition tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois ou un fouet. Arrêtez la cuisson quand la crème commence à épaissir.

Débarrassez dans un récipient plat et filmez au contact. Laissez refroidir rapidement dans un endroit frais puis au réfrigérateur.

Montage : Déroulez le biscuit. Imbibez-le de sirop à l'aide d'un pinceau. Répartissez la crème à la clémentine en insistant un peu plus jusqu'à 3 cm du bord que vous allez commencer à enrouler. Roulez le biscuit. Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour j : Fouettez la crème/chocolat blanc jusqu'à la consistance d'une chantilly ferme. Placez la ganache dans une poche à douille munie d'une canule à bûche. Recouvrez toute la surface de la bûche de ganache montée à l'aide d'une spatule plate pour cacher le biscuit.

Procédez au décor en commençant par une des bases de la bûche par bande et en remontant.

Réservez au réfrigérateur.

Déco : Hachez le chocolat. Faites fondre 40 g de chocolat au bain-marie ou au micro-onde puis ajoutez le reste hors du feu. Mélangez à l'aide d'une spatule. Versez le chocolat dans un cornet de papier sulfurisé. Dessinez des triangles ou d'autres déco sur du papier sulfurisé ou un tapis en silicone. Rajoutez 2 pâtes au triangles pour pouvoir les positionner sur la bûche. Laissez durcir.

Rajoutez des quartiers de clémentines confites.

Réservez la bûche au réfrigérateur. Elle se conserve facilement 72 heures.