

Bûche au praliné "maison"



Pour 8 personnes

Préparation : 1h30 + les phases de repos

Cuisson : 20 minutes (biscuit, sirop et crème bavaroise)

Biscuit roulé :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 120 g de sucre semoule
- 70 g de maïzena
- 30 g de farine
- 1 pincée de sel
- 25 g de cacao non sucré

Crème bavaroise au praliné :

- 3 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 20 cl de lait 1/2 écrémé
- 50 g de cassonade
- 2 feuilles de gélatine
- 15 cl de crème fraîche liquide entière 30 % de MG (très froide)
- 160 g de praliné "maison" (à défaut du pralin)

Sirop :

- 70 g d'eau
- 70 g de sucre semoule
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Déco (facultatif) :

- Chocolat noir pour les étoiles

Préparez la crème bavaroise : Elle nécessite un temps de repos d'une heure donc il est préférable de commencer par celle-ci.

Ramollissez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Dans un cul de poule fouettez les jaunes d'œufs et la cassonade. Ajoutez-y le lait chaud en fouettant. Transvasez le tout dans la casserole et laissez cuire sans ébullition jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère comme une crème anglaise.

Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée dans la crème et mélangez jusqu'à dissolution de celle-ci.

Ajoutez le praliné. *Vous pouvez en mettre un peu plus ou moins mais attention à ne pas dépasser les 10g sinon les proportions de sucre ne seront plus adaptées.*

Laissez refroidir la crème à température de la pièce.

Fouettez la crème très froide en chantilly peu ferme. *Attention, pensez à garder votre crème fraîche liquide au réfrigérateur et placez le bol et le fouet de batteur dans le congélateur.*

Incorporez délicatement la crème au praliné dans la chantilly à l'aide d'une spatule ou d'un fouet. *Pour ma part, j'utilise le fouet sans en faisant des mouvement léger.*

Placez la crème au réfrigérateur minimum 1 heure.

Préparez le sirop : Portez l'eau et le sucre à ébullition. Laissez refroidir. Ajoutez le rhum. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le biscuit roulé : Séparez les blancs des jaunes.

Fouettez les œufs avec une partie du sucre (90 g) jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse et de couleur blanche. Ajoutez la farine, la maïzena tamisées et la pincée de sel. C'est à ce moment là que vous ajouterez le cacao. Mélangez délicatement.

Montez les blancs en neige en y ajoutant le reste de sucre.

Incorporez les blancs en neige à la préparation précédente délicatement à l'aide d'une spatule.

Au thermomix : Insérez le fouet. Placez les œufs et le sucre dans le bol et fouettez **6 minutes/37° / vitesse 4**.

Programmez une nouvelle fois **sans cuisson 6 minutes/vitesse 4**.

Ajoutez la farine, la Maïzena, le sel et le cacao et mélangez **5 secondes/vitesse 3**.

Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé ou dans un moule spécial biscuit roulé.

Glissez au four pour 10 minutes.

Dès la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon humide ou une toile en silicone.

Enroulez le biscuit sur lui-même encore chaud. Laissez refroidir.

Placez votre biscuit sur du film alimentaire.

Imbibez le biscuit avec le sirop soit à l'aide d'un pinceau soit d'un flacon "spray".

Répartissez la crème bavaroise au praliné en une couche assez épaisse. Gardez le reste pour recouvrir le biscuit. Enroulez-le de nouveau sans trop serrer.

Réservez le roulé au réfrigérateur pendant minimum 2 heures bien enfermé dans le film alimentaire.

Peu avant de servir la bûche, répartissez le reste de crème bavaroise sur toute la surface de la bûche en vous aidant d'une spatule plate puis d'une fourchette pour faire des stries.

Déco : Vous pouvez y placer des petits sujets de Noël de votre choix. Pour ma part, j'ai choisi des étoiles en chocolat. Il suffit de faire fondre du chocolat environ 80 g et de le couler dans un moule à cake en silicone ou autre petit moule de votre choix.

Placez au réfrigérateur le temps qu'il durcisse puis découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.

Gardez le surplus de chocolat pour faire un bon gâteau au chocolat.

Pour un peu de couleur j'ai placé un macaron à la clémentine dont vous aurez la recette prochainement.

Réservez la bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.