

BÛCHE DE NOËL

Pour 8 personnes

Préparation **40** min

Cuisson **35** min

Repos **30** min

Réfrigération **4** h

Coût €

ingrédients

1 génoise rectangulaire
(voir technique p. 43)

pour la mousse au chocolat noir

3 poires au sirop (une petite boîte)
+ le sirop

200 g de chocolat noir à 55 %

100 g de crème de marron

200 g de crème liquide

pour la décoration

Copeaux de chocolat

(voir technique p. 21)

Sujets de Noël en plastique ou en sucre

matériel

Pinceau alimentaire

1 Préparez la mousse au chocolat noir. Coupez les poires au sirop en cubes et réservez le sirop. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie (voir technique p. 18). Lorsqu'il est fondu, ajoutez la crème de marron et remuez. Montez en chantilly la crème liquide bien froide. Mélangez le chocolat fondu refroidi à la chantilly en remuant délicatement à l'aide d'une spatule souple en silicone, pour ne pas casser la mousse.

2 Préparez la génoise et déposez-la sur du papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau, imbibe-la avec le sirop des poires. Répartissez la moitié de la mousse au chocolat sur la génoise. Répartissez les cubes de poires sur cette mousse.

3 Roulez le biscuit bien serré sur lui-même en vous aidant du papier sulfurisé. Emballez la bûche dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 2 h. Conservez le restant de mousse au chocolat au réfrigérateur, il servira à décorer la bûche.

4 Au bout des 2 h, retirez le film alimentaire de la bûche. Déposez-la sur le plat de service. À l'aide d'un couteau à dents, coupez les deux extrémités de la bûche pour lui donner un plus bel aspect. Posez le restant de mousse au chocolat sur la bûche et étalez-la à la spatule.

5 Laissez de nouveau reposer la bûche au réfrigérateur pendant 2 h.

6 Au moment de servir, décorez la bûche avec des copeaux de chocolat et des petits sujets de Noël en plastique ou en sucre.