

Bûche de Noël crème pâtissière et chocolat



Par Myriam Marciano

ÉTAPE 1 Préparez la Pâte à biscuit cuillère

LES INGRÉDIENTS

- 5 jaunes d'œufs**
- 40 g de sucre semoule**
- 3 blancs d'œufs**
- 25 g de sucre semoule**
- 40 g de farine pâtissière**

LA RECETTE

Tamisez la farine. Dans une terrine, fouettez les jaunes avec 40 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Dans une seconde terrine, fouettez les blancs avec 25 g de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes, versez les jaunes sucrés dans les blancs, en soulevant la préparation avec une spatule, versez la farine, en procédant de la même manière. Etalez le biscuit en forme de rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé de 25 x 30 cm environ. Glissez au four à 230°C (th 7/8) pendant 5 à 6 minutes environ. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit en vous aidant de la grille.

Pour le sirop :

- **25 cl d'eau**
- **3 CS bombées de sucre**
- **2 Cs de kirsch ou Rhum**
- **Préparation du sirop**
- Pendant que la génoise cuit, mettre l'eau le sucre et le kirsch dans une casserole et porter à ébullition. Faire 2-3 bouillons quand le sucre est bien dissout puis retirer du feu et laisser refroidir.

Badigeonner le biscuit à l'aide d'un pinceau.

Pour la crème pâtissière

- **0.5 litre de lait entier**
- **4 jaunes d'oeuf**
- **100 g de sucre**
- **40 g de maïzena**
- **1 CS de kirsch ou Rhum**
- On peut ajouter 50 g de chocolat noir ou 2 CS de crème de marron, ou quelques fruits au sirop découpés en morceaux.
- **Préparation de crème pâtissière:**
- Cette opération peut-être réalisée la veille de la réalisation de la bûche ou quelques heures avant ou juste avant de réaliser le biscuit ...c'est comme on veut! Conserver les blancs ils vous serviront pour faire des financiers ou des macarons !
- Faire bouillir le lait avec le kirsch. Dans un cul de poule ou dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et faire blanchir le mélange. Ajouter progressivement la maïzena tamisée en remuant bien avec un fouet à la main. Verser une louche de lait chaud sur ce mélange et fouetter énergiquement. Ajouter une seconde louche de lait et fouetter à nouveau puis verser petit à petit le restant du lait chaud sans cesser de fouetter la préparation .On peut aussi Ajouter le chocolat fondu au préalable au bain marie.
- Remettre le tout dans la casserole et mettre à chauffer à feu doux en remuant sans cesse (je commence à la spatule et je poursuis avec le fouet quand ça commence à légèrement velouter. Ne jamais cesser de fouetter la préparation pour ne pas avoir de gros paquets qui s'agglutinent dans le fond de votre casserole. Attention , la crème ne doit pas bouillir!
- Quand ma crème est finie j'ajoute le chocolat ou la crème de marron ou les fruits.

Pour la ganache chocolat :

- **100 g de chocolat noir à pâtisser**
- **10 cl de crème fraîche liquide entière**
- **30 g de beurre**
- **1 CS de sucre**

- **Préparation de la ganache au chocolat:**
- Dans une casserole couper le chocolat en morceaux, ajouter la crème et le sucre et mettre à chauffer à feu doux en remuant avec une spatule . Quand le chocolat est fondu, retirer du feu et ajouter le beurre coupé en morceaux et bien remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu . laisser tiédir avant de mettre au réfrigérateur pendant 2h environ pour qu'elle se solidifie un petit peu (pas trop sinon elle ne s'étalera pas correctement).