

LA BÛCHE DE NOËL PRALINÉE



Ingrédients pour 4 personnes:

Le socle chocolat-gavotte :

90 g de chocolat au lait
150 g de praliné
110 g de gavottes

La mousse chocolat :

100 g de chocolat
190 g de crème fleurette
20 g de jaune d'œuf

Génoise aux pépites de pamplemousse confit :

4 œufs
120 g de sucre
120 g de farine
50 g de zestes de pamplemousses confits

Le glaçage chocolat :

170 g d'eau
220 g de sucre
130 g de crème fraîche liquide
30 g de cacao en poudre sans sucre
9 g de gélatine

Les amandes caramélisées :

100 g d'amandes
2 cl d'eau
50 g de sucre
5 g de beurre

Préparation de la recette La bûche de Noël Pralinée de Benoît Molin

Le socle chocolat-gavotte :

Fondre le beurre et le chocolat au bain marie.
Lisser la préparation et ajouter les crêpes dentelles grossièrement écrasées.
Mélanger pour bien enrober de chocolat.
Étaler la masse entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1cm.
Mettre au froid pour durcir la préparation.
A l'aide d'un couteau, ajuster le croustillant à la taille désirée.

La mousse chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Porter à ébullition 25g de crème.
Réaliser une émulsion en 3 fois pour obtenir une ganache.
Quand le mélange est tiède, ajouter les jaunes d'œufs, puis le reste de crème montée en chantilly.

Réservez au frais.

Astuce : Faire la mousse la veille !

La génoise aux pépites de pamplemousse confit :

La génoise :

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes.

Blanchir les jaunes et le sucre.

Ajouter progressivement la farine.

Monter les blancs en neige ferme.

Incorporer les en deux fois à la préparation œufs-sucre-farine.

Ajouter alors les zestes de pamplemousses confits.

Verser la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four 12 à 15 minutes.

Démouler la pâte de génoise avec un torchon humide.

Le glaçage chocolat :

Ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Dans une petite casserole, chauffer l'eau avec le sucre.

A ébullition, ajouter la crème fraîche.

Dès la reprise de l'ébullition, ajouter le cacao en poudre et fouetter vivement.

Cuire en fouettant de temps en temps à feu doux.

Hors du feu, ajouter la gélatine pressée.

Passer la sauce au chinois et dès qu'elle commence à être nappante, l'utiliser.

Les amandes caramélisées :

Faire chauffer une poêle sans matière grasse.

Ajouter les amandes et les faire revenir pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées. Réserver.

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre.

Faire chauffer sur feu entre moyen et vif jusqu'au « petit boulé » (118°).

Hors du feu, ajoutez les amandes et remuez bien, jusqu'à ce que les amandes soient recouvertes d'une sorte de sable blanc.

Remettre la casserole sur feu entre moyen et vif.

Le sucre va se dissoudre puis commencer à caraméliser.

Commencer à remuer sans cesse à partir du moment où le sucre commence à se dissoudre.

Les amandes vont se caraméliser petit à petit.

Arrêter la cuisson lorsque les amandes sont entièrement caramélisées et « claquent » de plus en plus fort.

Hors du feu, ajoutez le beurre.

Remuer vivement puis versez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser bien refroidir avant de concasser grossièrement les amandes.

La finition :

Etaler la mousse au chocolat sur la génoise et rouler.

Envelopper le gâteau dans un film alimentaire en le serrant.

Laisser prendre le réfrigérateur deux, trois heures.

Glacer du glaçage au chocolat et parsemer d'amandes caramélisées concassées.

La poser sur le socle « chocolat-gavotte » (vous pouvez mettre au pinceau un peu de mousse chocolat en guise de « colle »).