

Bûche chocolat au whisky

Caractéristiques : nombre de personnes : 6 ; temps de cuisson : 20 mn ; temps de préparation : 180 mn. Céréale principale : blé tendre.

Ingrédients :

Pour la génoise : 40 g de farine de blé, 40 g de farine de froment, 4 œufs entiers, 4 jaunes d'œufs, 110 g de sucre

Pour le sirop : 7 cl d'eau, 75 g de sucre en poudre, 75 g de Whisky.

Pour la mousse au chocolat : 200 g de chocolat noir, 6 œufs, 1 pincée de sel.

Pour les écorces en chocolat : 150 g de chocolat noir.

Préparation de la mousse au chocolat : Faites fondre le chocolat au bain-marie. Séparez les jaunes d'œufs des blancs et montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Versez le chocolat tiède sur les jaunes en mélangeant énergiquement. Incorporez délicatement les blancs en neige à ce mélange et laissez prendre une nuit au réfrigérateur.

Préparation du gâteau roulé : Préchauffez le four à 200 °C, chemisez de papier sulfurisé une plaque de cuisson. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et battez les blancs en neige en leur incorporant petit à petit 50 g de sucre dès qu'ils commencent à monter. Dans un autre saladier, fouettez les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine au mélange jaune-sucre puis incorporez-y délicatement les

blancs montés en neige pour éviter qu'ils retombent. Versez la pâte au milieu de la plaque de cuisson et étalez-la sur un rectangle d'environ 40cmx30cm. Faites cuire 10 minutes, jusqu'à ce que le biscuit soit à peine doré, léger et souple au toucher.

Pendant ce temps-là, faites bouillir dans une casserole l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop sans coloration. Laissez refroidir et ajoutez-y le whisky.



(Crédit photo : Passion Céréales)

Sortez le biscuit du four, saupoudrez de sucre glace, couvrez avec une feuille de papier sulfurisé, puis retournez-le délicatement sur un linge propre. Retirez délicatement le papier de cuisson sans abîmer le biscuit.

Roulez le gâteau délicatement en serrant en s'aidant du papier sulfurisé. Déroulez le gâteau, enlevez le papier et nappez de sirop et ensuite de mousse au chocolat.

Réservez environ 50 g de mousse pour recouvrir la bûche.

Roulez de nouveau la bûche en la serrant un peu. Enfermez-la dans du papier sulfurisé et réservez au réfrigérateur 2 heures minimum.

Préparation de l'écorce : Faites fondre le chocolat au bain-marie. Sur une plaque de marbre, étalez le chocolat fondu en une très fine couche. Réfrigérez pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que le chocolat ait pris. Coupez le chocolat en morceaux irréguliers d'environ 6 x 2,5 cm.

Disposez les morceaux de chocolat côte à côte sur un plateau. Couvrez d'un film alimentaire, sans serrer, et réfrigérez pendant 20 minutes jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. Vous pouvez préparer les morceaux de chocolat la veille.

Montage de la bûche : Sortez la bûche du réfrigérateur. Étalez le reste de la mousse au chocolat sur toute la surface de la bûche. Couvrez la bûche des copeaux de chocolat de manière à imiter l'écorce d'un arbre. Réfrigérez au minimum 1 heure. La bûche peut être préparée la veille. Au moment de servir, saupoudrez la bûche de sucre glace.

Toute une histoire. La bûche telle que nous la connaissons aujourd'hui aurait été inventée à Paris autour de 1870. Ce dessert reprend la forme de la bûche que l'on avait coutume d'enflammer dans la cheminée durant la nuit de Noël. Ces dernières années, les pâtisseries proposent des bûches aux formes très originales.

(Source : Passion Céréales)