



## Bûche chocolat, praliné croquant, et biscuit amandes

Claire de 'Poivre & Zeste'



**Ingédients pour une bûche de 10 à 12 personnes :**

**Pour le biscuit dacquoise :**

- 3 blancs d'œuf
- 90 gr de poudre d'amandes
- 85 gr de sucre glace
- 30 gr de sucre semoule

**Pour chantilly au chocolat :**

- 30 cl de crème liquide à 30% minimum
- 200 gr de chocolat noir
- 25 gr de beurre doux
- 20 gr de sucre glace

**Pour le croquant au praliné :**

- 150 gr de pâte de praliné amandes noisettes + 80 gr de chocolat au lait
- OU 200 gr de Pralinoise
- 80 gr de gavottes (crêpes dentelles)

**Pour la décoration :**

- pâte d'amandes ou pâte à sucre blanche ou marron

**Préparation du biscuit dacquoise :**

- Préchauffer le four à 180°
- Séparer les blancs des jaunes
- Monter les blancs en neige, ajouter les 30 gr de sucre semoule en fin de montée des œufs puis fouetter à nouveau quelques secondes.
- Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes
- Incorporer ce mélange aux blancs d'œufs montés délicatement avec une maryse
- Sur du papier cuisson (disposé sur une plaque à pâtisserie), dessiner un rectangle de la taille de l'arrondi de la gouttière à bûche. Beurrer au pinceau et fariner le papier cuisson. Etaler le biscuit dans la surface du rectangle sur une hauteur de 5 mm (à la spatule ou à l'aide d'une poche à douille)
- Enfourner 10 à 15 minutes puis retourner sur une grille de refroidissement après la cuisson
- Une fois tiédie, disposer la dacquoise sur une feuille 'rhodoïd' ou papier guitare et disposer dans la gouttière pour que le biscuit prenne la forme souhaitée et ne sèche pas à plat

**Préparation du croquant praliné:**

- Faire fondre le chocolat au lait ou la 'pralinoise' au bain-marie ou au micro-ondes pendant 2 min à 350 W. Ajouter la pâte de praliné et mélanger.

- Écraser grossièrement les gavottes et les mélanger au chocolat praliné fondu à la maryse

- Tracer un rectangle d'une taille inférieure de 1 cm de la largeur de la base de la gouttière. Étaler la préparation à la spatule sur cette surface sur une épaisseur de 5 à 7 mm. Réserver au frigo.

#### **Préparation de la mousse au chocolat :**

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes 2 min à 350 W

- Monter la crème en chantilly. Serrer la crème en fin de montée avec le sucre glace

- Incorporer le chocolat fondu en 2 fois dans la chantilly avec la maryse

#### **Montage de la bûche :**

- Verser la mousse au chocolat sur le biscuit (préalablement disposé dans le moule à bûche) et égaliser la surface à la spatule

- Disposer le rectangle sur la mousse et presser légèrement (ce rectangle constituera le socle de la bûche). Couper au besoin (au couteau à pain) de façon à ce que le rectangle s'insère parfaitement entre les 2 côtés de biscuit dacquoise

- Réserver au congélateur pour au moins 2 à 3 heures

#### **Décoration et finitions :**

- Sortir la bûche du congélateur au moins 1 heure avant de servir. La démouler immédiatement, retirer la feuille de rhodoïd, et parer les extrémités de la bûche pour un plus bel aspect

- Étaler la pâte d'amande (je la préfère à la pâte à sucre et elle rappelle l'amande du biscuit dacquoise), la déposer sur la bûche, et la décorer (par exemple en saupoudrant de cacao amer et de paillettes alimentaires).

#### **Le + de Claire :**

Sur la photo j'ai utilisé le tapis à effet matelassé de chez Daudignac (trouvé chez Zôdio), et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie j'ai marqué son empreinte dans la pâte à sucre. J'ai ensuite disposé dans les creux de l'effet matelassé des billes de sucre dorées.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)