

# Bûche meringuée au praliné/chocolat



Pour 8-10 personnes

## **Pour les bâtons de meringue :**

- 80g blancs d'œufs
- 80g de sucre glace
- 80g de sucre fin

A faire 2 jours à l'avance.

Préchauffer le four à 100°C Fouetter les blancs avec une pincée de sucre fin. Lorsque les blancs commencent à bien mousser, ajouter le reste du sucre semoule en 3 fois puis continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et lisse. Ajoutez le sucre glace petit à petit et fouettez plusieurs minutes jusqu'à l'obtention d'une meringue dense.

Remplir une poche munie d'une douille 0.5 mm et dresser des bâtonnets et des grosses meringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four 1 h 30 à 100°C (th.3).

A la fin de la cuisson, laisser refroidir complètement le four avant d'ouvrir la porte.

## **Pour la mousse pralinée :**

- 180g de pralinoise
- 3 blancs d'œuf
- 2 CS de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 3 meringues

Ecraser grossièrement trois meringues.

Faire fondre la pralinoise dans une casserole au bain marie. Réserver hors du feu une fois fondue. Pendant ce temps, monter les blancs en neige. Dès qu'ils deviennent mousseux, ajouter le sucre glace. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter les blancs à la pralinoise en enrobant les blancs sans trop les briser. Une fois le mélange bien homogène, réserver au frais 30 minutes pour que la mousse prenne.

### **Pour le biscuit :**

- 4 œufs
- 30g de farine + 25g de maïzena
- 80g + 20g de sucre

Préchauffer le four à 180°C.

Sépare les jaunes et les blancs de 2 œufs.

Battre les 2 blancs en neige avec une pincée de sel. Quand les blancs commencent à prendre, ajouter les 20g de sucre.

Battre les œufs entiers et les 2 jaunes. Ajouter les 80 g de sucre et mélanger énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter alors la farine et battre à nouveau.

Assouplir l'appareil avec quelques cuillères de blanc en neige. Mélanger. Puis ajouter délicatement le reste des blancs afin que l'appareil devienne onctueux.

Étaler le mélange sur une plaque à pâtisserie et mettre au four 12 min à 180°. Démouler sur un torchon humide, couper le biscuit pour qu'il soit à la dimension du plat et laisser tiédir.

Lorsque le biscuit est refroidi, étaler la mousse pralinée sur le biscuit et ajouter les morceaux de meringues. Rouler le biscuit et le placer sur un plat de service.

### **Pour la mousse au chocolat :**

- 3 œufs
- 100g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 200ml de crème liquide
- 2CS de sucre glace

Mettre la crème liquide dans un siphon et le réserver au frais pour pouvoir faire une crème chantilly.

Faire fondre le chocolat au bain marie dans une casserole. Ajouter le beurre en morceaux et les jaunes. La pâte doit être lisse et brillante.

Laisser tiédir. Pendant ce temps, battre les blancs en neige et le sucre glace. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange chocolaté. Procéder de la même manière avec la crème chantilly.

Remplir une poche à douille et réserver au frais 30 minutes (ou plus si nécessaire) avant de procéder au dressage.

Fixer la mousse au chocolat noir sur la bûche en réalisant le motif de votre choix et réserver.

La bûche peut être préparée la veille. Il ne restera plus qu'à décorer la bûche de bâtons de meringue quelques minutes de la dégustation.