

## **Bûche Forêt Noire** **d'après Laurent Duchêne**

### **Ingrédients pour 24 pers:**

#### **Biscuit fondant chocolat :**

50g de chocolat à 64%  
70g de sucre glace  
100g de beurre pommade  
200g de jaunes d'œuf  
30g de farine  
10g de cacao en poudre  
160g de blancs d'œuf  
60g de sucre

Faites fondre le chocolat et montez le au fouet avec le sucre glace et le beurre en ajoutant petit à petit les jaunes d'œuf. Montez les blancs d'œuf avec le sucre. Incorporez les délicatement au mélange précédent. Tamisez ensemble la farine et le cacao et ajoutez les aussi en soulevant bien de bas en haut. Étalez sur une plaque en silicone avec un léger rebord de 30 \*40cm. Faites cuire à 180° pendant 20 minutes.

#### **Gelée de griottes :**

200g de griottes au sirop réduites en purée au mixer  
80g de griottes entières  
40g de sucre  
14g de maïzena

Faites cuire la purée et les griottes entières avec le sucre pendant 3 minutes. Mélangez la maïzena avec un peu de jus de griottes et ajoutez doucement à la compotée. Redonnez une ébullition à l'ensemble pendant 1 minute.

#### **Mousse au chocolat :**

65g de crème liquide  
30g de sucre  
50g de jaunes d'œuf  
155g de chocolat à 64%  
255g de crème liquide montée en chantilly

Chauffez la crème. Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez la crème chaude et remettez dans la casserole. Faites chauffer jusqu'à 85°. Versez sur le chocolat et lissez au fouet. Incorporez la crème montée dans le mélange descendu à 35°.

### **Crème vanille :**

80g de crème pâtissière  
½ gousse de vanille  
1,4g de gélatine en poudre mise à gonfler dans l'eau froide  
100g de mascarpone  
100g de crème liquide  
80g e sucre glace

Pour la crème pâtissière : mélangez 1 jaune d'œuf avec ½ œuf entier, 40g de sucre et 32g de farine. Faites chauffer 25cl de lait. Versez le lait chaud sur le mélange, remettez dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen.

Ajoutez la gélatine et mélangez bien.

Montez la crème liquide avec le mascarpone et le sucre glace. Incorporez délicatement cette mousse à la crème pâtissière. Versez dans une poche à douille munie d'une douille à St Honoré. Réservez au frais.

### **Glaçage brillantissime : à réaliser 24 heures à l'avance :**

6g de gélatine  
5cl d'eau  
85g de sucre  
37g de poudre de cacao amer  
5cl de crème liquide entière

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez le sucre, l'eau, la poudre de cacao et la crème dans une casserole et faites bouillir 1 minute. Ajoutez la gélatine essorée et laissez une nuit au frais.

### **Montage :**

Coupez la feuille de biscuit en deux. Placez la première moitié dans un cadre de 4,5cm de haut. Étalez la gelée de griottes dessus et recouvrez avec la deuxième moitié de biscuit. Versez dessus la mousse au chocolat et lissez. Placez au congélateur pour 1 heure. Nappez avec le glaçage. Découpez 2 bandes de 8cm dans la largeur et redécoupez chaque bande en deux afin d'obtenir 4 rectangles. Couchez les vagues de crème vanille sur le dessus.

### **Finitions :**

200g de chocolat noir  
poudre dorée

Faites fondre le chocolat et couchez le sur des feuilles de structure. Découpez dès qu'il commence à être pris et dorez le. Disposez les morceaux sur les côtés des bûches.