

Bûche mousse clémentine

& chocolat

Génoise au chocolat :

- 2 œufs
- 62,5 g de sucre
- 62,5 g de farine
- 1/4 sachet de levure chimique
- 10 g de cacao amer

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Mélanger la levure, le cacao et la farine.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont très fermes, ajouter le sucre et battre encore.

Baisser la vitesse du robot et ajouter d'un coup les 2 jaunes, puis tout de suite la farine et la levure en pluie. Arrêter très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber (vérifier quand même que toute la farine a bien été amalgamée à l'appareil).

Verser la pâte sur 1 plaque sur un papier sulfurisé (ou un tapis en silicone), puis lisser la surface et enfourner immédiatement pour 5 min. Laisser refroidir quelques minutes et détailler des bandes de génoise pour chemiser les parois de la bûche (mesures à prendre en fonction de la taille de votre moule).

Garder une bande de génoise pour faire le « toit » de la bûche (la couvrir d'un linge pour éviter que la génoise ne sèche car il va se passer plusieurs heures entre temps).

Mousse clémentine :

- 20 cl de jus de clémentines fraîchement pressées (environ une vingtaine de clémentines)
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 3 feuilles de gélatine
- 100 g de sucre
- 20 cl de crème liquide 30% MG (ne pas prendre de la crème allégée)
- 4 jaunes d'œufs

Placer le bol du robot au frigo et le fouet au congélateur (ça facilitera la montée de la crème fouettée).

Mettre 3 feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide, et les laisser pendant 15 min



Mettre le jus de clémentine + le sucre et la maïzena dans une casserole. Mélanger bien le tout et commencer à chauffer à feu doux. Ajouter les jaunes d'œufs et continuer à chauffer sur feu doux, sans cesser de remuer. La crème va commencer à épaissir. Quand la crème clémentine a la consistance voulue, essorer les 3 feuilles de gélatine et les incorporer à la crème. Mélanger vigoureusement pour que les feuilles de gélatine disparaissent et fondent dans la crème.

Laisser refroidir à température ambiante (surtout pas au froid, sinon la gélatine va prendre !).

Quand la crème clémentine est bien refroidie, commencer à battre la crème fouettée au robot. (Astuce : mettre la crème liquide quelques minutes au congélateur et le bol du robot au frigo avant de la battre, elle montera mieux si elle est bien froide). Incorporer délicatement et en plusieurs fois la crème fouettée à la crème clémentine.

Mettre cette mousse dans une poche à douille et commencer à garnir le fond du moule à bûche. Placer la bûche au frigo et laisser prendre la mousse clémentine pendant 2/3h.

Mousse au chocolat

- 20 cl de crème entière à 30% minimum
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de chocolat au lait à 41% en pistoles (Barry)
- 20 g de sucre en poudre
- 20 g d'eau

Faire fondre le chocolat lentement au bain-marie.

Pendant ce temps, mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.

Mettre les jaunes d'œufs dans le bol du robot et mettre le fouet à tourner vitesse moyenne. Tout en continuant de battre, verser le sirop de sucre en filet sur les jaunes. Continuer de battre vitesse forte pendant 10 minutes environ. Il faut que le mélange blanchisse bien et double de volume. Vous allez obtenir une préparation bien montée et très aérienne.

Pendant ce temps, mettre la crème liquide (très froide) dans un grand saladier et la battre au batteur jusqu'à obtenir une crème fouettée (même texture qu'une chantilly mais sans sucre).

Verser les œufs blanchis dans le chocolat fondu tiède et mélanger délicatement en soulevant la masse. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter 1/3 de la crème fouettée et mélanger pour détendre l'appareil. Ajouter les 2/3 restant en mélangeant délicatement en soulevant la masse.

Mettre la mousse obtenue dans une poche à douille et déposer la mousse chocolat sur la mousse clémentine puis lisser le dessus à l'aide d'une spatule pour que ça soit bien plat.

Déposer la bande de génoise que vous aviez mis de côté sur la mousse au chocolat pour refermer la bûche.

Mettre au frais toute une nuit et démouler le lendemain