



Bûche poire - chocolat

Pour le biscuit roulé au chocolat :

- 3 oeufs
- 50 g de sucre
- 30 g de farine
- 20 g de Maïzena
- 30g de cacao amer

Tamiser ensemble la farine, la Maïzena et le cacao.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le mélange sec précédent et mélanger.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans une plaque recouverte de papier cuisson (33x23cm) et cuire 5 à 7 minutes à 200°C. Temps trop court pour moi, je l'ai doublé et ce n'était encore pas suffisant comme je vous l'explique en intro.

Démouler à chaud sur un tapis en silicone ou bien pendant la cuisson du gâteau, humidifier un torchon propre. Le déposer sur le plan de travail puis déposer le biscuit cuit dessus. Le rouler sur lui-même avec le linge (le linge est donc enroulé dans le gâteau). Vous pouvez donc le rouler dans la largeur ou dans la longueur pour une bûche plus longue mais moins épaisse, à vous de voir !

Laisser le biscuit de cette façon quelques minutes pour qu'il prenne forme.

[Voir ici clic pour la technique en photo.](#)

Pour la mousse :

- 150 g de chocolat noir en morceaux
- 15 cL + 15 cL de crème liquide entière

Pour le sirop (je ne l'ai pas fait) et la garniture :

- 3 demi-poires au sirop
- 10 cL de sirop de poires
- 2 cL d'alcool de poires (facultatif)

Pour le décor (facultatif) :

- 150 g de chocolat noir en morceaux

Préparer une ganache : porter 15 cL de crème à ébullition, puis la verser sur le chocolat en morceaux. Attendre 2 minutes, puis mélanger avec un fouet en décrivant des cercles du centre vers l'extérieur, jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.

Monter la crème restante en chantilly, puis l'incorporer délicatement à la ganache tiédie.

Couper les demi-poires en lamelles.

Poser le biscuit sur un film alimentaire, l'imbiber de sirop préalablement mélangé à l'alcool de poires.

Verser la moitié de la mousse sur le biscuit. L'étaler à la spatule, en laissant une marge de 1 cm sur les cotés et 3 cm aux extrémités. Pour cette étape, vous pouvez réserver la mousse au frais le temps qu'elle prenne un peu et l'étaler ensuite seulement.

Poser les lamelles de poires sur la mousse, rouler la bûche et l'enfermer dans le film.

Laisser prendre au frais au moins une heure.

Faire fondre les 150 g de chocolat noir. Plier une grande feuille de papier cuisson en deux puis étaler le chocolat sur la 1/2 feuille. Replier la feuille (sur le chocolat donc) et égaliser avec une spatule (ou un rouleau à pâtisserie !) et laisser durcir au frais 30 minutes.

J'ai pour ma part procédé avec deux feuilles de papier cuisson car il y avait trop de chocolat pour la taille de mon papier cuisson.

Pendant ce temps, sortir la bûche du frigo et imbiber le dessus avec le sirop. Étaler le reste de mousse puis réserver au frigo pendant 20 minutes.

Lorsque le chocolat est dur, casser de petits morceaux irréguliers de façon à former des écorces. Sortir la bûche, couper les extrémités (ou pas) et transférer sur un plat. Coller les morceaux d'écorces en procédant du bas vers le haut. C'est prêt !