

Bûche aux marrons

et chocolat



Pour 10 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 10 minutes

Repos : 3 heures ou mieux 1 nuit

Biscuit léger aux amandes (la veille ou le matin pour le soir) :

- 4 oeufs calibre moyen (2 entiers + 2 jaunes et blancs séparés)
- 70 g de sucre glace maison ou 80 g de de sucre glace du commerce
- 20 g de Maïzena (seulement avec le sucre glace maison)
- 30 g de farine
- 30 g de poudre d'amandes
- 20 g de sucre semoule

Crème de marrons et chocolat :

- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre
- 250 g de crème de marrons

Sirop :

- 70 g d'eau
- 75 g de sucre
- 20 g de rhum (ou cognac)

Glaçage au chocolat (le jour j):

- 90 g de crème fraîche liquide entière
- 10 g de glucose (ou 10 g de sucre)
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 30 g de lait
- 6 marrons glacés pour la déco (ou 3 coupés en 2)
- Petites perles sucrées argentées

Préparez le biscuit léger aux amandes : Préchauffez le four à 200° C (170° C pour moi). Séparez le blanc des jaunes de deux oeufs. Dans un saladier, fouettez les deux oeufs entiers et les deux jaunes avec le sucre glace. Ajoutez la Maïzena (si le sucre glace est "maison") et la farine tamisée. Battez les blancs en neige. Quand il commence à bien mousser, incorporez le sucre en poudre. Incorporez délicatement le premier tiers des blancs d'oeufs puis le reste dans la préparation précédente en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule. Répartissez la pâte sur un moule Flexipat ou sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Lissez la surface avec une spatule plate. Glissez au four pour 8 à 10 minutes (chez moi 10 minutes).

Préparez la crème de marrons pendant la cuisson du biscuit : Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou au micro-onde en plusieurs fois (30 s par 30 s selon la puissance de votre micro-onde). Ajoutez le beurre en mélangeant avec une spatule, Puis la crème de marrons. Lissez bien la crème avec un fouet.

Préparez le sirop : Portez à ébullition l'eau et le sucre. Laissez refroidir et ajoutez le rhum (ou le cognac).

Préparez le montage : Démoulez le biscuit sur une toile silicone placée sur une plaque perforée ou sur un papier sulfurisé posé sur un torchon humide. Avec le papier sulfurisé, il faudra enrouler le biscuit chaud et le garder ainsi jusqu'à sa garniture.

Imbibez généreusement la génoise avec le sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez la crème de marrons et chocolat à l'aide d'une spatule plate. Enroulez le biscuit en le serrant bien dans le silpat ou en vous aidant du papier sulfurisé. Placez le roulé au réfrigérateur pendant minimum 3 heures. *Vous pouvez l'emballer dans un film alimentaire pour le maintenir bien serré.*

Préparez le glaçage au chocolat (le matin pour le soir) : Coupez le chocolat finement à l'aide d'un bon couteau. Dans une casserole, portez la crème fraîche à ébullition avec le sucre (ou le glucose). Versez sur le chocolat et attendez 1 minute avant de lisser la préparation avec une spatule. Ajoutez le lait et continuer de mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Placez votre biscuit roulé sur une grille. *J'ai placé une petite bande de papier sulfurisé en dessous pour pouvoir déplacer la bûche facilement après le glaçage.*

Versez le glaçage sur toute la longueur et décorez à votre goût.

En ce qui concerne les petites perles argentées, je vous conseille d'attendre un peu avant de les placer car elles risquent de glisser.

J'ai placé 4 demi marrons glacés car mes marrons étaient très gros. Vous pouvez en mettre plus si vous êtes friands de marrons glacés.

Replacez votre bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Cette bûche se conserve très bien plusieurs jours.