



Bûche aux marrons, l'Ardéchoise

Ingrédients :

Pour le fond sablé : 100grs de farine T55, 50grs de farine de châtaigne, 75grs de beurre demi-sel, 1,5 jaune d'œuf, 75grs de sucre glace.

Pour le biscuit génoise : 4 œufs, 120 g de sucre, 60 g de farine, 60g de [maïzena](http://maureen.canalblog.com), 1/2 sachet de levure chimique, cacao poudre non sucré.

Pour la mousse aux marrons : 100grs de lait entier, 50g de sucre en poudre, 2 jaunes d'œuf, 3 feuilles de gélatine ou 6grs, 1 pot de 250grs de crème de marron, 500grs de crème fleurette à 35%, brisures de marrons glacés, 2cs de rhum brun, vanille en poudre.

Préparation:

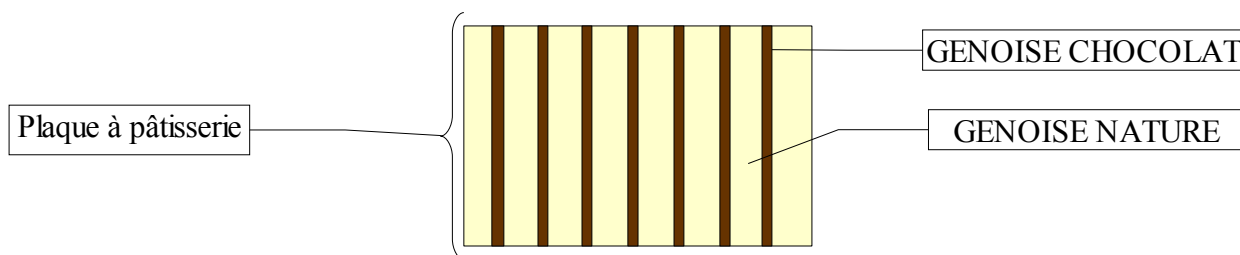
J-2, pour le fond sablé : Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter le jaune et demi d'œuf puis les farines tamisées. Dès l'obtention d'une pâte homogène, former une boule et filmer au contact.

Réserver 1 heure au froid. Étaler cette pâte sur 5mm d'épaisseur et découper un rectangle de la taille du fond de votre bûche. Avec des cercles, j'ai réalisé de nombreux disques de pâte pour utiliser les restes. Cuire à 170°C, 10-15 min, jusqu'à coloration. Conserver dans une boîte hermétique.

J-2, pour le biscuit génoise : Séparer les blancs des jaunes, mélanger la levure à la farine et à la maïzena. Dans le bol du robot, placer les blancs d'œufs et les monter en neige. Quand ils commencent à bien mousser ajouter le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme. Ajouter aussitôt les jaunes d'œuf et de suite le mélange farine. Ne pas laisser tourner trop longtemps le robot. Prélever une petite quantité (environ 15cl), la parfumer avec 1cs de cacao non sucré et la mettre dans une poche à douille. A l'aide de cette poche "cacaotée" et d'une douille lisse de 5mm, dresser de fines bandes sur une plaque tapissée de papier de cuisson ou mieux un moule [Flexipat de chez Demarle](http://maureen.canalblog.com). Couvrir délicatement ces bandes de génoise chocolat avec .../...



l'appareil nature en divisant équitablement en deux pour garnir les deux plaques. Cuire 6-7 minutes à 200°C en conservant une faible coloration. Démouler chaud et refroidir sur une grille. Réserver à température ambiante.



J-1, pour la mousse aux marrons : Réaliser une crème anglaise : blanchir 50grs de sucre avec 2 jaunes d'œuf, ajouter 100grs de lait bouillant et cuire à la nappe à 82°. Quand la crème prête, incorporer la gélatine ramollie, le rhum et la vanille. Dans cette crème refroidie à 40°C, incorporer en 3 fois la crème de marrons à la maryse comme pour une ganache. Monter alors la crème fleurette en chantilly et y incorporer la crème aux marrons ainsi que les brisures de marrons glacés.

J-1, l'assemblage : Découper un rectangle de génoise de façon à tapisser l'intérieur de votre moule à bûche (chez moi c'est une bouteille de soda coupée en deux dans le sens de la longueur !), l'imbiber d'un sirop léger (moitié sucre moitié eau) parfumé au vieux rhum. Découper des cercles de génoise à l'aide des mêmes cercles qui ont servi à découper des ronds de pâtes sablé. Couler la mousse encore liquide dans le moule à bûche ainsi que dans les cercles dans lesquels vous aurez pris soins de laisser la génoise au fond. Réserver 12 heures au frais.

Jour J, le dressage : Déposer vos fonds sablés sur chacun de vos cercles ainsi que le fond rectangulaire sur la bûche. Retourner l'ensemble des moules et dresser sur un plat de présentation. Pour la bûche, découper proprement les deux extrémités et appliquer à chaque bout une demi-lune de génoise. Le décor c'est selon votre inspiration avec marrons glacés et figurines de saison.

