



BUCHE POIRES CHOCOLAT CAMEL VANILLE



Pour un moule à bûche de 50cm soit au final pour 3 bûches. Dans l'ordre d'entrée en scène pour optimiser la réalisation.

Le crémeux à la poire : 200g de pulpe de poire, 2 œufs entiers + 3 jaunes, 1/2 gousses de vanille, 60 g de sucre en poudre, 1 feuille de gélatine soit 2g, 70g de beurre. Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans une casserole mélangez les œufs, les jaunes, le sucre, la pulpe et les graines de la gousse de vanille, ajoutez la gélatine bien essorée et faites chauffer en fouettant sans cesse. Arrêtez juste avant l'ébullition. Laissez refroidir jusqu'à 35°/40° puis incorporez le beurre en dés. Lissez au mixer plongeant sans incorporer d'air. Versez dans l'insert, filmez au contact et bloquez au froid.

Les fruits caramélisés : 30g de sucre en poudre, 10g de beurre, 1/2 gousse de vanille, 2 poires, 2 pommes. Pelez les pommes et les poires et à l'aide d'un vide pomme taillez des tubes de chair et mélangez-les avec les graines de vanille. Réalisez un caramel à sec avec le sucre, déglacez avec le beurre, ajoutez les fruits. Faites-les revenir dans le caramel, débarrassez, laissez refroidir. Quand les fruits sont froids sortez le crémeux du congélateur, rangez-les régulièrement sur le dessus et bloquez à nouveau au froid.

Le biscuit au chocolat au grué : 3 œufs, 50g de miel, 75g de sucre en poudre, 50g de poudre d'amande, 80g de farine, 15g de cacao en poudre, 5g de levure chimique, 80g de crème fleurette entière, 50g de beurre fondu, 15g de rhum - facultatif-, 30g de noir gastronomie, 30g de grué de cacao.

Préchauffez le four à 180°. Dans le bol du robot mélangez à la feuille les œufs entiers, le sucre et le miel. Ajoutez la farine tamisée avec la levure et le cacao. Incorporez ensuite la crème, le beurre fondu, le rhum et le chocolat préalablement fondu au bain-marie. Terminez par le grué. Versez l'appareil obtenu sur un flexipat. Lissez à la spatule coudée et enfournez 10 à 12 minutes. Démoulez délicatement en soulevant chaque bord du flexipat, laissez refroidir puis coupez en 3 bandes de la largeur de votre moule à bûche

La mousse chocolat caramel vanille : 200g de **Jivara lacté**, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 60g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 400g de crème fleurette entière + 100g, 1 gousse de vanille. Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Éteignez-le avec 100g de crème chaude. Versez-le ensuite sur les jaunes d'œufs battus, ajoutez

les graines de la gousse de vanille, reportez sur le feu et faites cuire comme une crème anglaise à 82°. Ajoutez la gélatine essorée. Lissez quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une crème onctueuse. Parallèlement, faites fondre le chocolat au bain marie puis réalisez une **émulsion** en versant la crème au caramel chaude en 3 fois sur le chocolat. Lissez à nouveau au mixer plongeant pour parfaire l'émulsion. Montez les 400g de crème fleurette en la gardant mousseuse. Quand le mélange est à 45°/50° ajoutez 1/3 de la crème mousseuse en mélangeant bien puis incorporez le reste de la crème délicatement à la maryse.

Le montage : versez la mousse obtenue dans le moule à bûche. Démoulez délicatement l'insert surgelé et enfoncez-le dans la crème. Terminez en ajoutant les bandes de biscuit au chocolat. Filmez et bloquez à nouveau au froid.

Le lendemain ou plusieurs jours après pour optimiser le rangement de votre congélateur encombré par cette longue bûche, démoulez-la, **lissez les bords** si nécessaire. A l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude, coupez-la en 3 parts égales. Décorez les bûches, rangez-les rangez dans des boîtes appropriées et laissez-les au congélateur jusqu'au jour J. Passez-les du congélateur au réfrigérateur quelques heures avant de les consommer

La cuisine de Mercotte©2010
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr