



BUCHE NOISETTE, CARMEL, PRALINE



Pour 3 bûches de 17cm soit pour 6 à 10 personnes selon la taille des tranches

**Le biscuit moelleux aux noisettes** : 185g de poudre de noisettes, 150g de sucre semoule, 75g de beurre, 225g d'œufs entiers, 20g de farine, 60g de blancs d'œufs, 30g de sucre semoule.

Chauffez le four à 180°. Dans le bol du robot muni de la feuille crémée le beurre et le sucre, ajoutez les œufs entiers petit à petit en mélangeant bien puis incorporez la poudre de noisettes et la farine. Montez les blancs au bec d'oiseau en ajoutant progressivement les 30g de sucre dès qu'ils commencent à mousser. Mélangez délicatement les 2 appareils à la maryse. Étalez la préparation sur un flexipat en enfournez 15 à 20 min en surveillant la couleur.

**Le crémeux caramel vanille** : 60g de sucre semoule, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 4 jaunes d'œufs, 340g de crème fleurette 35%.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans une casserole réalisez un caramel à sec avec le sucre, parallèlement faites chauffer la crème. Quand le caramel a une belle couleur ambrée ajoutez la crème chaude petit à petit pour le décuire., puis les jaunes légèrement battus et faites cuire comme une crème anglaise à 82/83°. Ajoutez la gélatine essorée, remuez pour bien la dissoudre. Passez au chinois si nécessaire, mixez pour lisser le mélange. Réservez au réfrigérateur.

**Le praliné croustillant** : 150g de crêpes gavottes écrasées, 75g de couverture Jivara lactée ou d'un bon chocolat au lait à 40%, 170g de praliné fruité à 50%. Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le praliné puis les gavottes. Mélanger délicatement, étalez sur un flexipat et laissez cristalliser au réfrigérateur. Coupez des bandes de la taille des bûches.

**La mousse vanillée ivoire caramel** : 200 de fèves Ivoire, 2 feuilles 1/2 de gélatine, 55g de sucre semoule, 110g + 410g de crème fleurette à 35%, 75g de jaunes d'œufs, les graines d'une gousse de vanille.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites un caramel à sec avec les 55g de sucre semoule, et décuisez-le avec 110g de crème chaude. Ajoutez les graines de la gousse de vanille puis les jaunes battus et faites cuire comme une crème anglaise à 82/83°. Incorporez la gélatine essorée. Parallèlement faites fondre le chocolat au bain-marie. Réalisez alors une émulsion en ajoutant en 3 fois et en frictionnant à la maryse la crème anglaise chaude dans le chocolat fondu. Lissez l'appareil au mixer plongeant pour parfaire l'émulsion. Laissez refroidir à 40/45°. Fouettez les 410 de crème pour obtenir une texture mousseuse et en mélangeant délicatement à la maryse d'un mouvement qui part du centre et de bas en haut ajoutez-la en 2 fois à l'appareil chocolat caramel.

**Le dressage** : comme souvent on procède à un montage à l'envers. Commencez par couler une couche de mousse au fond de la gouttière à bûche et bloquez au froid 30 min environ. Posez alors dans la longueur les bandes de praliné croustillant sur la mousse. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 10mm, dressez un boudin de crémeux au caramel sur toute la longueur de la bûche, puis coulez le reste de la mousse ivoire caramel. Terminez par le biscuit moelleux à la noisette que vous aurez découpé en bandes de la largeur de votre moule. Bloquez au froid et conservez au congélateur. Vous sortirez la bûche 6 à 8 heures avant la dégustation.

**La finition** : Démoulez la bûche. Coupez-la en 2 ou 3 parts égales selon le nombre de convives attendus. Posez chaque part sur une semelle en carton. Remettez éventuellement les portions non utilisées au congélateur et décorez selon vos envies.

La cuisine de Mercotte©2011  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)