



BUCHE DE NOËL MARRONS, POIRES ET VANILLE



J-2 : Le biscuit : 380g de pâte de marrons, 110g de beurre pommade, 3 oeufs et 3 jaunes, 1 cuillère à café de levure chimique.

Préchauffez le four à 180°. Emulsionnez à la feuille la pâte de marron et le beurre pommade. Remplacez la feuille par le fouet. Ajoutez les oeufs et les jaunes et fouettez pour avoir un appareil bien lisse et homogène, puis ajoutez la levure chimique.

Étalez la pâte sur un Flexipat et enfournez 15 min. Coupez 3 rectangles de la largeur de votre moule et réservez. Si vous n'avez pas de moule à bûche, un grand moule à cake style Téfal ou en silicone fera aussi l'affaire.

J-1: Les billes de poires et la compotée de poires vanille

Les billes : 1 poire conférence ou Williams, 1/4l d'eau, 50g de sucre, 1cs d'alcool de poire. Pelez la poire, prélevez des billes avec la cuillère parisienne. Portez à ébullition l'eau et le sucre, ajoutez l'alcool. Pochez une heure les billes à feu très doux, égouttez, réservez.

La compotée : 3 poires, 25g de sucre, 1 gousse de vanille fendue, 1/2 jus de citron, 1 feuille de gélatine, 1 pointe de cc de maïzena, quelque marrons glacés concassés. Emincez les poires à la mandoline sans les peler. Faites les cuire à feu doux dans une casserole avec le sucre et la vanille. Diluez la maïzena dans le jus de citron froid. Quand les poires sont translucides, ajoutez le mélange au citron et portez à ébullition. Retirez la vanille, mixez finement, ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis les brisures de marrons glacés. Réservez.

J 0 : Le crémeux aux marrons : 10cl de lait, 2cs de sirop de châtaignes ou à défaut de sirop d'agave, 2 jaunes d'oeufs, 1 feuille de gélatine, 75g de pâte de marrons, 75g de purée de marrons, 10cl de crème fleurette entière.

Chauffez le lait, le sirop et les jaunes à feu doux à 84°, comme pour une crème anglaise. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée, puis la pâte et la purée de marrons. Mélangez bien et lissez l'appareil. Montez la crème en chantilly

mousseuse et incorporez la soigneusement. Réservez. Quand la crème commence à prendre, mettez la dans une poche munie d'une douille lisse pour faciliter le dressage.

Le montage : Tapissez le fond du moule avec le rectangle de biscuit, l'idéal est qu'il remonte sur les côtés, ou alors coupez deux petits rectangles de biscuit pour les côtés. Pochez une couche de crémeux et posez sur toute la longueur du moule et au centre les billes de poires, elles doivent se toucher pour apparaître au découpage sur chaque tranche. Parsemez de perles craquantes. Recouvrez d'un rectangle de biscuit puis d'une couche de compotée de poires et pochez dessus le reste du crémeux. Ajoutez si le coeur vous en dit quelques perles craquantes puis la dernière couche de biscuit. Couvrez, emballez et congelez jusqu'au jour **J-1**.

J-1 : Le glaçage chocolat : 200g de pâte à glacer, 85g de Noir gastronomie Valrhona, ou équivalent, 50g d'huile de pépins de raisins.

Faites fondre le chocolat avec la pâte à glacer, ajoutez l'huile, mélangez et versez dans un pichet. Posez une grande grille sur un plateau, démoulez la bûche encore gelée sur la grille et versez le glaçage abondamment dessus. A l'aide d'une spatule coudée lissez rapidement. Décorez à votre guise. Quelques marrons glacés, un peu de feuille d'or, quelques perles craquantes.

Pour le mélange à pocher avec la douille à nid: même quantité de purée et de crème de marrons.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr