



## BUCHES ROULEES À LA PISTACHE ET/OU AUX MARRONS



**Pour 2 bûches de 6/8 personnes.**

Si possible, préparez tout la veille du montage pour vous faciliter les choses !

**Le biscuit** :: 6 oeufs entiers et 4 jaunes, 100g de sucre, 75g de farine, 25g de maïzena, 25g de cacao amer en poudre.

Chauffez le four à 210°. Fouettez au robot pendant 6 min, les oeufs, les jaunes et le sucre pour obtenir une mousse légère et onctueuse. Ajoutez délicatement à la maryse les poudres tamisées. Etalez l'appareil à la spatule coudée sur 2 Flexipats et enfournez 7 à 8 min. A la sortie du four démoulez les biscuits sur une feuille de papier siliconé et recouvrez-les aussi d'une autre feuille de papier. Réservez.

**Le croustillant praliné** : 60g de chocolat Jivara, 100g de praliné fruité, 75gr de gavottes. Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez le praliné puis les gavottes. Mélangez bien. Etalez en fine couche de la taille approximative des bûches. Vous pouvez aussi étaler ce praliné croustillant entre 2 feuilles de papier cuisson, l'aplatir au rouleau, le refroidir au réfrigérateur puis le découper à la taille choisie.

**Le sirop à imbiber** : 100g d'eau et 50g de sucre. Portez à ébullition et refroidir.

**Le crémeux** : 80g de crème fleurette entière, 1 jaune d'oeuf, 15g de sucre en poudre, 1/3 de feuille de gélatine, 1cc de maïzena, 1cs de pâte de pistache ou de crème de marrons. Portez à ébullition en fouettant, la crème, le jaune d'oeuf, la maïzena et le sucre. Laissez épaissir puis incorporez hors du feu 1/3 de feuille de gélatine ramollie et essorée et 30g de pâte de pistache ou de crème de marrons. Refroidir, réservez.

**La ganache montée** : 50g de couverture Ivoire, 25g de crème fleurette entière, 3g de miel neutre, 75g de crème fleurette froide, 1cs de pâte de pistache ou 1cs de crème de marrons + 1cs de purée de marrons, et 1cs de rhum.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, émulsionnez en 3 fois avec la crème bouillante, ajoutez le parfum choisi. Ajoutez la crème froide, réservez une nuit au réfrigérateur. Le lendemain montez en chantilly.

**La finition** : Imbibez le biscuit de sirop, tartinez-le de crémeux sans trop en mettre pour éviter les débordements quand on le roule. Roulez et enveloppez les bûches dans un film alimentaire en serrant. Laissez prendre au réfrigérateur une bonne heure. Terminez par une fine couche de ganache montée et décorez à votre guise. Posez la bûche sur son socle croustillant et avec un bon couteau ajustez celui-ci à la bonne taille.

La cuisine de Mercotte©2008

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

