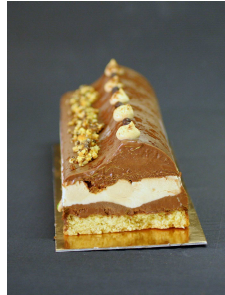




BUCHE AU CAFE



Le sablé breton : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'oeufs, 1cs de nescafé lyophilisé.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure et le nescafé. Ajoutez les jaunes. Etalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez à la dimension de votre moule et cuire dans un cadre non beurré 10 à 12 minutes à 200°. Avec cette quantité vous obtiendrez 3 dessous de bûches. Pour une petite bûche, Il suffit d'en cuire 1 seul et de garder la pâte au congélateur pour une utilisation future. Pour une grande bûche de 50 cm, on pose successivement les 3 morceaux à la suite sur la dernière couche de mousse.

La mousse chocolat café : 230g de **crème anglaise*** chaude, 2 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide, 230g de couverture chocolat-café Valrhona, 345g de crème fleurette entière.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, dissoudre la gélatine essorée dans le crème anglaise et réalisez une émulsion en ajoutant en 3 fois la crème chaude. Montez en chantilly mousseuse la crème fleurette et incorporez la délicatement en deux fois à l'appareil précédent. Coulez la moitié de cette mousse au fond du moule à bûche et bloquez au froid pendant 1 heure. Réservez le reste de mousse à T° ambiante.

La mousse mascarpone au café : 200g de mascarpone, 120 à 150g de sucre semoule - à moduler selon le goût, 20gr de lait entier, 2 feuilles 1/2 de gélatine soit 5g, 55cl de crème fleurette entière, un espresso très serré.

Faites bouillir le lait avec le café et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Versez sur le mascarpone et le sucre en mélangeant vivement au fouet. Ajoutez la crème montée en chantilly ferme. Mettez dans une poche pour le dressage.

Sortez la bûche du congélateur, ajoutez une couche de mousse mascarpone puis une autre couche de mousse au café. Posez en les retaillant si nécessaire les fonds de sablés breton, filmez et bloquez au froid jusqu'à l'utilisation.

La finition : Quelques heures avant de la consommer, sortez la bûche du congélateur. A l'aide d'un sèche cheveux ou d'un chalumeau chauffez légèrement les côtés du moule en exerçant une

pression de la main. La bûche va se décoller tout de suite ! A l'aide d'un bon couteau trempé dans de l'eau chaude divisez là en 3 parts égales. Lavez le moule et réservez le pour l'année prochaine ! Si vous n'utilisez qu'une seule bûche, remettez les autres au congélateur. Décorez selon l'inspiration du moment.

Il est préférable de sortir ce dessert 1 à 2 heures avant de le consommer et de le garder au réfrigérateur.

Petit rappel des proportions pour la crème anglaise : 25cl de lait frais entier + 25cl de crème fleurette, 75g de sucre, 4 jaunes d'oeufs.

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr