

Réalisez une magnifique bûche aussi belle que gourmande ! Vous en ferez pâler vos invités au moment des fêtes de fin d'année. Ce sera, à coup sûr, la bûche phare de ce Noël 2023 !

Recette réalisée grâce à notre moule bûche silicone Instant. Pour environ 10 parts moyennes.

Temps de préparation : +/- 48h (commencez à préparer à J-2)

Temps de pause avant démoulage : 1 nuit

Difficulté : Confirmé ★ ★ ★

Quantité : pour 1 moule bûche Instant

J -2 Préparez le praliné de pécan :

- 150g de noix de pécan
- 85g de sucre
- 35g d'eau
- 1 pincée de fleur de sel

Torréfiez les noix de pécan au four durant 10 minutes à 150°C.

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau jusqu'à atteindre la température de 180°C, puis versez le caramel sur les noix de pécan. Laissez refroidir 30 min.

Cassez ensuite des morceaux et mixez le tout jusqu'à ce que la préparation ait l'aspect d'une pâte onctueuse sans morceaux.

Couvrez et réservez à température ambiante.

J -2 Préparez la ganache montée vanille :

- 500g de crème liquide 30% de M.G
- 100g de chocolat blanc
- 1 gousse de vanille
- 6g de gélatine (soit 3 feuilles)

Placez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Dans une casserole portez à ébullition la crème liquide et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée.

Retirez la gousse de vanille. Ajoutez la gélatine essorée hors du feu et remuez bien pour la faire fondre totalement.

Versez la crème sur le chocolat blanc en 3 fois et mélangez bien à l'aide d'une spatule entre chaque ajout.

Filmez au contact et laissez la préparation au réfrigérateur.

J -1 Préparez le crémeux caramel/vanille :

- 90g de sucre
- 16g de sirop de glucose

- 40g d'eau
- 40g + 160g de crème liquide 30% de M.G
- 1/2 gousse de vanille
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 jaunes d'œuf
- 3g de gélatine (soit 1 feuille et demi)

Plongez vos feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau.

Faites chauffer les 40g de crème liquide avec les graines de la 1/2 gousse de vanille et réservez.

Dans une casserole, placez le sucre, l'eau et le sirop de glucose et réalisez un caramel. Dès que la couleur devient légèrement ambrée, hors du feu ajoutez la crème chaude tout en remuant.

Ajoutez ensuite les 160g de crème ainsi que les 2 jaunes d'œuf et mélangez bien. Remettez le tout sur le feu moyen jusqu'à ce que vous atteignez 84°C.

Hors du feu, incorporez la gélatine essorée et la pincée de sel.

Mixez légèrement au mixeur plongeant. Laissez refroidir au réfrigérateur.

J -1 Préparez la coque extérieure en chocolat :

- 300g de chocolat dulcèy
- 100g de chocolat blanc ou (300g de chocolat caramel et 100g de chocolat blanc)

Faites fondre le chocolat blanc et le chocolat dulcèy au bain marie.

Versez une bonne quantité de chocolat dans le fond du moule et, par un mouvement d'oscillation, dispersez le chocolat sur les parois.

Mettez au congélateur 10 min puis répétez l'opération encore 2 fois.

A l'aide d'un pinceau alimentaire tapissez bien tous les côtés jusqu'à ce que le chocolat ait bien formé une coque uniforme.

Astuce : vérifiez par transparence s'il y a bien du chocolat partout.

Couvrez et réservez au congélateur.

J -1 Préparez le biscuit moelleux vanille :

- 90g de blancs d'œuf + 15g de sucre
- 80g de poudre d'amandes
- 70g de sucre roux
- 20g de blancs d'œuf
- 20g de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille

- 70g de beurre
- 35g de farine
- 2g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Réalisez un beurre noisette : pour ce faire, coupez le beurre en morceaux, faites-le fondre dans une casserole à feu moyen et laissez-le « crépiter », quand il prend une belle couleur « ambré » c'est qu'il est prêt. Retirez du feu et réservez. Filtrez-le à l'aide d'une petite passoire pour retirer les dépôts.

Montez en neige les 90g de blanc d'œuf avec les 15g de sucre. Réservez.

Dans un grand bol mettre le sucre roux, la poudre d'amandes, les 20g de blancs, la crème et les grains de la demi gousse grattée et fouettez le tout. Ajoutez le beurre noisette et mélangez de nouveau.

Incorporez la farine, la levure tamisée et enfin la pincée de sel. Mélangez bien.

Ajoutez les blancs en neige délicatement. Etalez immédiatement la préparation sur 5mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire +/- 12 min.

A la sortie du four retournez le biscuit et retirez délicatement la feuille de papier cuisson.

Laissez refroidir puis détaillez une bande de 5,5 x 21,5cm et une autre bande de 3 x 21,5cm.

Grignotez les chutes de biscuits !

J -1 Préparez le croustillant pécan :

- 30g de noix de pécan
- 60g de praliné pécan (réalisé à J-2)
- 50g de crêpes dentelles
- 60g de chocolat blanc
- 1 pincée de fleur de sel

Faites fondre le chocolat blanc au micro-onde ou au bain-marie, incorporez le praliné pécan et mélangez.

Hachez les noix de pécan et émiettez les crêpes dentelle et disposez le tout dans un bol.

Versez le chocolat praliné et la pincée de sel dessus et mélangez le tout. Disposez la préparation sur la bande de biscuit la plus large en couche généreuse !

Réservez au congélateur.

J -1 Le montage :

Sortez la ganache vanille du réfrigérateur et montez-là au batteur jusqu'à ce qu'elle ait une texture de chantilly, (attention à ne pas trop la battre, elle risquerai de grainer).

Sortez le moule du réfrigérateur et pochez de la ganache dans le fond du moule, remontez bien sur les bords à l'aide d'une spatule pour napper tous les côtés.

Placez au congélateur 10 min pour faire légèrement figer la ganache.

Une fois les 10 min écoulées, à l'aide d'une cuillère mettez du caramel crémeux sur la ganache dans le sens de la longueur puis placez par dessus le biscuit vanille le moins large.

Pochez le reste de ganache, lissez et refermez avec le biscuits recouvert de croustillant. Placez le croustillant contre la crème.

Mettez la bûche au congélateur toute une nuit.

Le lendemain, démoulez et laissez décongeler au réfrigérateur pendant au moins 5h.

Bonne dégustation !