

Bûche Rocher et Crémeux citron

Dessert

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- Pour la mousse au chocolat :
 - 130 g de chocolat au lait
 - 70 g de chocolat noir
 - 50 g de beurre
 - 25 cl de crème fleurette
 - 2 œufs
 - 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Pour le crémeux citron :
 - 5 citrons
 - 3 œufs
 - 90 g de sucre
 - 2 cuillère à soupe de maïzena
- Pour le feuilleté praliné :
 - 170 g de pralinoise (Poulain®)
 - 12 crêpes dentelle
 - 30 g de pralin
- Pour le biscuit citron :
 - 2 œufs
 - 30 g de sucre
 - 40 g de beurre
 - 60 g de farine
 - 1/2 sachet de levure chimique
 - 1 citron
- Pour la coque interne :
 - 100 g de chocolat noir
 - 1 noisette de beurre
- Pour l'extérieur rocher :
 - 100 g de chocolat noir
 - 1 noisette de beurre
 - Éclats de noisette
- Pour la déco :
 - Rochers Ferrero
 - 100 g de chocolat blanc
 - 1 noisette de beurre



Temps de Préparation : 1 h
Temps de Repos : 10 h 15 min
Temps de Cuisson : 20 min

Matériel nécessaire :

- 1 gouttière à bûche de 25cm de long (pouvant aller au congélateur)
- 1 pinceau de cuisine

Préparation :

1. Recouvrir la gouttière à bûche de papier film (pouvant aller au congélateur).
2. Préparer l'extérieur rocher :
 - Faire fondre le chocolat noir et le beurre au bain marie.
 - À l'aide d'un pinceau, napper toute la gouttière avec le chocolat (première couche). Réserver le reste de chocolat au chaud (dans l'eau chaude du bain marie, feu éteint).
 - Jeter les éclats de noisette sur les bords et le fond afin de les y répartir.
 - Placer la gouttière 5 minutes au congélateur pour faire durcir le chocolat.
 - À nouveau, à l'aide d'un pinceau, faire la seconde couche de chocolat. Placer au congélateur jusqu'à utilisation.

3. Préparer la mousse au chocolat :

- Tout d'abord, mettre au frigo l'ensemble des ustensiles qui serviront à faire la chantilly (le bol du robot et le fouet par exemple).
- Faire fondre les chocolats coupés en carrés avec le beurre en morceaux ensemble au bain-marie.
- Pendant ce temps, dans un saladier battre énergiquement les œufs avec le sucre glace, jusqu'à ce qu'en s'arrêtant le mélange soit bien mousseux.
- Ajouter alors le chocolat fondu, et bien mélanger pour l'incorporer.
- Monter ensuite la crème fleurette bien froide en chantilly.
- L'incorporer délicatement au mélange au chocolat une fois ce dernier tiédi.
- Chemiser la gouttière à bûche d'un papier film.
- Y verser alors la mousse au chocolat, et lisser la surface si nécessaire.
- Réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

4. Préparer le crémeux citron :

- Récupérer les écorces de 2 des 5 citrons et le jus des 5 citrons. Pour récupérer les écorces, utiliser un économe. Si nécessaire, gratter ensuite les écorces à l'intérieur afin d'éliminer la membrane blanche.
- Couper les écorces en brunoise, et les blanchir successivement 3 fois dans un fond de casserole d'eau bouillante. Laisser les zestes une dizaine de secondes à chaque fois, changer l'eau et recommencer.
- Dissoudre la maïzena dans un peu de jus de citron.
- Faire chauffer à feu doux le jus de citron, la maïzena dissoute dans le jus de citron, le sucre et les zestes.
- Battre les œufs à part et les ajouter au reste. Augmenter le feu et battre au fouet jusqu'à épaississement de la crème. Retirer du feu.
- Réserver au moins 2 heures au réfrigérateur.

5. Quand la mousse chocolat est prête, commencer le montage :

- Disposer la mousse chocolat dans la gouttière à bûche. Faire un creux à l'intérieur. Placer une feuille d'aluminium dedans et verser des haricots secs (ou n'importe quoi d'autre pouvant aller au congélateur) dedans.
- Placer au congélateur pendant 1 heure.

6. Puis, préparer la coque interne :

- Faire fondre le chocolat noir et le beurre au bain marie.
- Sortir la bûche du congélateur. Retirer les haricots et la feuille d'aluminium.
- À l'aide d'un pinceau, appliquer la première couche de chocolat. Réserver le chocolat au chaud.
- Faire durcir 5 minutes au congélateur, puis appliquer la seconde couche.
- Faire durcir à nouveau 5 minutes au congélateur.
- Verser le crémeux citron dans le trou.
- Réserver au réfrigérateur le temps de faire la suite.

7. Préparer le feuilleté praliné :

- Faire fondre la pralinoise au bain marie. Réserver.
- Écraser au mortier les crêpes dentelles rapidement (on veut des morceaux, pas de la poudre), et les mélanger ensuite avec le pralin.
- Verser alors dessus la pralinoise fondue et bien mélanger le tout.

8. Disposer le feuilleté praliné sur la bûche. Réserver au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

9. Pendant ce temps, préparer le biscuit citron :

- Préchauffer le four à 200°C
- Séparer le blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre et le jus du citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Faire fondre le beurre dans une casserole. L'ajouter dans le saladier.
- Ajouter également la farine et la levure.
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.
- À part, battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter délicatement à la préparation.
- Verser sur une plaque de cuisson.
- Enfourner 15-20 minutes au four (200°C).

10. Au bout des 6 heures de repos, finir le montage et la déco :

- Renverser la bûche sur le biscuit citron.
- Retirer la gouttière ainsi que le film plastique.
- Faire fondre le chocolat blanc et le beurre au bain marie et décorer la bûche avec.
- Utiliser le chocolat blanc pour coller des rochers Ferrero sur le dessus de la bûche.
- Découper le biscuit pour faire une forme stylée. Y disposer tout autour de la bûche des rochers Ferrero.

11. C'est prêt ! :-)

Conseils :

- Je conseille le chocolat noir Lindt pour faire l'extérieur. Il fond bien (bien crémeux, liquide) et donne un résultat bien brillant. Bien sûr certaines autres marques le font également mais je ne les ai pas testées. Les chocolats spécial dessert ne sont pas à recommander pour cet usage.
- Le crémeux citron est très acide. C'est volontaire, ça va contraster avec le sucre de la mousse au chocolat, le tout étant suffisamment sucré !