



Bûche praliné, choco-caféiné

Préparation : 1 heure (sans compter des temps de repos)

Pour 6 personnes :

Feuilletine :

- 50 g de chocolat noir de couverture
- 200 g de pâte de pralin (voir <http://www.ratatouillette.com/pralin-maison-poudre-et-pate-a25652414> pour la réalisation)
- 50 g de crêpes dentelles ou gavottes

Mousse au chocolat-café :

- 200 g de chocolat noir de couverture
- 3 oeufs
- 70 ml d'eau
- 1/2 càc d'agar agar (ou 2 feuilles de gelatine)
- 3 càc bombées de café soluble
- 200 ml de crème liquide bien froide

Dacquoise praliné :

- 1 blanc d'oeuf
- 15 g de sucre
- 30 g de pralin noisettes en poudre (voir recette : <http://www.ratatouillette.com/pralin-maison-poudre-et-pate-a25652414>)
- 20 g de sucre glace

Décor :

- 100 ml de crème montée en chantilly
- 50 g de chocolat noir de couverture

La feuilletine :

Préparer un moule à cake (19 cm de long : 6 cm de haut). Le chemiser de film alimentaire.

Ecraser les crêpes dentelle à la main. Réserver.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter les crêpes dentelles, puis la pâte de pralin.

Verser la préparation dans le fond du moule. Lisser. Laisser durcir au réfrigérateur.

La mousse au chocolat-café :

Lorsque la feuilletine est prise, la sortir du moule à cake et la réserver au frais. Utiliser ce même moule et le chemiser à nouveau de film alimentaire.

Séparer les jaunes des blancs.

Monter les blancs en neige. Réserver.

Monter la crème liquide en chantilly. Réserver.

Dans une petite casserole, verser l'eau, puis l'agar agar en pluie tout en fouettant. Porter à ébullition. Compter 20 secondes à partir de l'ébullition et retirer du feu. Ajouter le café soluble.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la préparation au café. L'incorporer aux blancs en neige. Ajouter les jaunes d'oeufs, puis la crème chantilly. Bien mélanger au fouet.

Verser ce mélange dans le moule à cake filmé.

Mettre au réfrigérateur. 30 minutes plus tard, déposer sur le dessus de la mousse, le rectangle de feuilletine en l'enfonçant un peu. Remettre au frais.

La dacquoise praliné :

Monter le blanc en neige. Dès qu'il commence à mousser, ajouter le sucre.

Mélanger la poudre de pralin avec le sucre glace et l'incorporer au blanc d'oeuf battu en neige.

Mettre cette préparation dans une poche à douille (douille 8mm) et dessiner un rectangle de la dimension des côtés de la bûche en traçant des lignes verticales (le tout, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé). Garder les quelques grammes de pâte restante.

Enfourner pour 15 minutes à 180°.

Bien laisser refroidir la dacquoise puis la décoller avec précautions du papier.

Décor en chocolat :

Faire fondre les 50 g de chocolat de couverture au bain marie. Sur une plaque recouverte d'une feuille silicone, laisser couler le chocolat (à l'aide d'une cuillère). Faire plusieurs flaques de diamètres différents et des lignes pour les deux extrémités de la bûche. Mettre au frais

Dressage :

Trois heures après avoir mis la mousse au frais, la démouler sur le plat de service. Coller les rectangles de dacquoise sur les côtés à l'aide de ce qu'il vous reste de pâte de dacquoise non cuite.

Disposer des flocons de chantilly sur le dessus de la bûche.

Coller les cercles les uns sur les autres (le chocolat liquide vous servira de colle) pour former un petit arbre à mettre sur le dessus de la bûche.

Coller le reste des décors en chocolat directement sur la mousse.