

## Bûche stracciatella au coeur mousseux glacé et praliné feuilleté



Voilà Noël est passé ! J'espère que vous avez passé une merveilleuse journée et que vous avez été gâté ! Moi c'est le cas, je prendrais tout en photo et je vous montrerais tout ça (certainement dimanche), j'ai aussi plein de recettes bien gourmandes à vous proposer dont celle-ci qui est ma bûche de Noël, une création. Voilà déjà plusieurs mois que je l'ai imaginé cette bûche, j'ai d'ailleurs fait un schéma pour savoir à quoi elle ressemblerait et les ingrédients qu'il me fallait. J'en suis vraiment très fière, elle était excellente, très belle et était exactement comme je le souhaitais. Prévoyez deux jours à l'avance pour faire cette bûche et prévoyez aussi de ressortir votre sorbetière.

**Pour 6 à 8 personnes**

### **Ingrédients:**

#### **Pour la glace stracciatella:**

1 gousse de vanille

40cl de lait entier

30cl de crème liquide entière

4 jaunes d'oeufs

150g de sucre en poudre

100g de chocolat au lait

#### **Pour le coeur mousseux glacé au chocolat:**

200g de chocolat noir

4 oeufs

#### **Pour le praliné feuilleté:**

150g de chocolat praliné

80g de chocolat au lait

80g de gavottes

#### **Pour le décor:**

5 carrés de chocolat au lait

## **Préparation:**

### **Préparez la glace stracciatella:**

La veille, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et récupérez-en les graines. Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème liquide, la gousse de vanille et ses graines pendant quelques minutes. Retirez du feu et laissez infuser pendant 30min.

Ôtez la gousse de vanille de la casserole, puis filtrez le lait à l'aide d'une passoire. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Versez le lait sur les oeufs tout en fouettant, mélangez bien, puis reversez le tout dans la casserole. Faites épaisir sans bouillir à petit feu, sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise. Placez ensuite la préparation au réfrigérateur pour toute une nuit.

### **Préparez le coeur moussoux glacé au chocolat:**

Le lendemain, faites fondre le chocolat au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes et incorporez peu à peu le chocolat fondu.

Montez les blancs en neige bien ferme. Incorporez-en un tiers dans le chocolat en fouettant rapidement, puis incorporez délicatement le reste à l'aide d'une Maryse.

Versez la mousse dans un moule à cake assez petit préalablement tapissés de film alimentaire.

Réfrigérez 2H, puis placez 1H au congélateur.

Pendant ce temps, hachez plus ou moins grossièrement le chocolat au lait. Versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle turbinage. Lorsque la glace est prise mais pas encore ferme, ajoutez les copeaux de chocolat.

Versez la moitié de la glace dans un grand moule à cake préalablement tapissé de film alimentaire et l'autre moitié reversez-la dans le saladier et entreposez-le au réfrigérateur. Placez la glace dans le moule au congélateur pendant 2H pour obtenir une consistance ferme.

### **Préparez le praliné feuilleté:**

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat au lait et le chocolat praliné. Coupez le feu et ajoutez les gavottes émiettées.

Démoulez sur une assiette la mousse glacée et versez, en répartissant bien dessus le praliné feuilleté. Remettez au congélateur pour environ 15-20min de façon à ce qu'il tienne sur la mousse glacée.

Après ce temps, décollez-le de l'assiette délicatement et déposez le coeur sur la partie glacée de la bûche. Recouvrez du reste de glace réservé au réfrigérateur et entreposez de nouveau au congélateur tout une nuit.

### **Préparez la décoration:**

Le lendemain, faites fondre le chocolat au lait en le tempérant. Versez-le dans un stylo de pâtisserie et faites des petits sapins. Laissez-les se figer à l'air libre.

Une fois pris, démoulez la bûche sur un plateau de service et décorez-la avec les sapins en chocolat.

Servez sans attendre ou réservez au congélateur, dans ce cas, sortez-la environ 15min avant de la servir.