

Bûche au lait concentré au coeur mousse chocolat noir, caramel au beurre salé et Daim®



Pour ce dernier jour de 2015 je vous propose la bûche qui est une entière création que j'ai réalisée pour le repas de Noël. Une délicieuse et très gourmande bûche au lait concentré sucré avec un coeur mousse au chocolat noir enrobé de caramel au beurre salé et de Daim®. Pour la décoration, j'ai recouvert ma bûche de palet de chocolat au lait et j'ai parsemé des petites billes en sucré dorées. Cette bûche a vraiment eu beaucoup de succès je dois dire. Elle est simple à réaliser. Je me suis servie d'une bouteille de 1,5L pour former ma bûche, j'ai repris l'idée de la bouteille sur le blog "[Sucre d'orge et pain d'épices](#)". J'ai pris le pas à pas de la recette pour que ce soit plus compréhensible ;).

Pour une bûche d'environ 10 personnes

Ingrédients:

100g de Daims®

Pour la glace au lait concentré sucré:

1 boîte de lait concentré sucré (soit 397g)

500ml de crème liquide entière bien froide

Pour le coeur mousse au chocolat noir:

200g de chocolat noir

4 oeufs

1 pincée de sel

Pour le caramel au beurre salé:

75g de crème entière

115g de sucre

50g de beurre froid coupé en dés

1/2c. à café de gros sel

Pour la décoration:

Palets de chocolat au lait

Billes en sucre doré

Préparation:

Préparez le coeur mousse au chocolat noir:

Deux jours avant la dégustation, préparez la mousse au chocolat pour le coeur de la bûche, faites fondre le chocolat au four à micro-ondes environ 1min puis mélangez avec une spatule. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Ajoutez les jaunes au chocolat fondu et mélangez bien.

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

Répartissez la mousse dans des moules à mini cakes.

Réfrigérez au moins 3H, puis placez au congélateur.

Préparez le caramel au beurre salé:

Le même jour que la mousse, préparez le caramel au beurre salé, versez le sucre dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre commence à fondre sur les côtés.

Poursuivez alors la cuisson en mélangeant doucement jusqu'à 175°C au thermomètre de cuisson. Le sucre doit prendre une couleur ambrée.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème entière dans une petite casserole.

Ajoutez le beurre en dés au caramel et mélangez pour faire fondre. Incorporez la crème chaude peu à peu, mélangez bien pour lisser le caramel. Ajoutez enfin le sel.

Versez le caramel dans un bocal, laissez refroidir à température puis réservez au frais.

Préparez la glace au lait concentré sucré:

La veille de la dégustation, préparez la glace au lait concentré sucré, montez la crème liquide entière en chantilly bien ferme dans un saladier lui aussi froid.

Versez alors le lait concentré sucré dedans et incorporez-le délicatement à l'aide d'une spatule.

Préparez le montage et la décoration:

La veille de la dégustation, dans une bouteille en plastique de 1,5L coupez dedans un rectangle. Versez la moitié de la glace au lait concentré sucré dans bouteille et entreposez celle-ci au congélateur pour 3H. Réservez le reste au frais.

Réchauffez le caramel au beurre salé environ 30sec au four à micro-ondes et mélangez avec une c. à soupe. Hachez grossièrement les Daim®.

Une fois que la glace a pris mais est encore un peu molle, démoulez les mousses sur une assiette. Enrobez de caramel au beurre salé les mousses puis de Daim® hachés.

Déposez délicatement les mousses les unes à côtés des autres et en les collants dans la glace. Versez par-dessus le reste de glace au lait concentré sucré et entreposez toute une nuit au congélateur.

Le lendemain et donc le jour de la dégustation, démoulez la bûche sur un plat rectangulaire en découpant la bouteille à l'aide de ciseaux. Entreposez au congélateur le temps qu'elle durcisse de nouveau un peu.

Recouvrez entièrement la bûche de palets de chocolat au lait et déposez par-ci par-là des billes en sucré dorés.

Entreposez au congélateur jusqu'au moment de servir.