

Bûche de Noël saveur Forêt-noire

Ingrédients pour 8

Biscuit cuillère

4 œufs
120 g de sucre
40 g de maïzena
50 g de farine
15 g de cacao

Sirop au kirsch

150 ml d'eau
150 g de sucre
20 ml de kirsch

Mousse au chocolat

250 g de crème (35% mat grasse)
100 g de chocolat

Chantilly au mascarpone

250 g de crème (35% mat grasse)
250 g de mascarpone
1 gousse de vanille
50 g de sucre

Garniture

200 g de cerises (bigarreau) au sirop

Décor de la bûche

100 g de chocolat
50 g cacao en poudre
50 g de sucre glace

Matériel

Couteaux de cuisine
Fusil
Épluche-légumes
Robot de cuisine
Toile de cuisson
Petite casserole
Casserole de taille moyenne
Culs de poule
Fouet
Maryse
Pinceau
Spatule coudée
Passe-bouillon
Rouleau de papier sulfurisé

Avant de commencer

Préchauffez le four à 180° et mettez la crème au frais.

Biscuit cuillère

Clarifiez les œufs. Montez les blancs à vitesse moyenne puis incorporez la moitié du sucre. Accélérez la vitesse, ajoutez le reste du sucre et les jaunes d'œufs. Une fois la préparation homogène, ajoutez la farine, la Maïzena et le cacao tamisé et incorporez à l'aide d'une maryse.

Sur la toile de cuisson étalez la préparation. Réalisez un rectangle de même épaisseur à l'aide d'une spatule. Cuire 8 min à 180°. Une fois cuit, placez le biscuit sur du papier sulfurisé et réservez le biscuit au frais.

Sirop au kirsch

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau. Une fois la préparation fondue, retirez du feu puis ajoutez le kirsch. Laissez refroidir.

Mousse au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Montez au batteur la crème liquide. Incorporez le chocolat chaud et mélangez. Réservez au frais.

Garniture

Égouttez les cerises, ajoutez leur jus dans le sirop au kirsch puis les concassez grossièrement, réservez.

Montage

Parez le biscuit pour obtenir des bords lisses. À l'aide d'un pinceau imbibe le biscuit généreusement. Avec une spatule étalez la mousse de manière régulière sur le biscuit, en laissant 2 à 3 cm sur les côtés. Parsemez les cerises taillées sur la mousse. Roulez le gâteau puis réservez au frais 2 à 3 h.

Chantilly au mascarpone

Mélangez le mascarpone et la crème au batteur. Ajoutez les graines de la gousse de vanille, le sucre et montez au batteur.

Dressage

Parez les extrémités de la bûche. Étalez la chantilly en dessinant des aspérités à l'aide de la spatule coudée. Saupoudrez du chocolat en poudre sur la bûche.

Réalisez des copeaux de chocolat avec l'épluche-légumes puis les dispersez sur la bûche. Pour finir, saupoudrez du sucre glace.

Réservez au frais avant de servir, vous pouvez la conserver 3 à 4 jours.

