

Bûche Choco-Pralin

Pour 6 personnes

Préparation : 1h Cuisson : 30 min Réfrigérateur : 12H

BISCUIT JOCONDE :

- 200g de poudre d'amandes
- 200g de sucre glace
- 300g œufs entier
- 200g blanc d'œufs
- 30g de beurre fondu
- 40g de farine
- 30g de sucre en poudre

CROUSTILLANT :

- 400g de praliné
- 120g de crêpes dentelles
- 6 càs de pralin

CREME AU BEURRE :

- 100g d'œufs entier
- 200g de beurre pommade
- 130g de sucre en poudre
- 3 càs de cacao

NAPPAGE :

- 200g de chocolat noir
- 16 cl de crème
- 30g de beurre

DECORATION :

- Perles de sucre

Commencer la recette la veille :

1 / Préparer le biscuit : préchauffer le four à 190°C. Fouetter le sucre glace et la poudre d'amandes avec 200g d'œufs entiers, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter les 100g d'œufs entiers restants et le beurre fondu refroidi. Fouetter encore 5 min.

2 / Fouetter doucement les blancs d'œufs, ils doivent être mousseux, incorporer le sucre en poudre en 2 fois, en serrant bien les blancs d'œufs.

3/ Incorporer délicatement 1/3 des blancs dans la préparation, puis la farine tamisée, terminer par le reste de meringue. Diviser la pâte en deux, verser la sur deux plaques couvertes de papier cuisson, enfourner 10-15 min. Laisser refroidir.

4/ Préparer le croustillant : émietter les feuilles de crêpes dentelles. Faites fondre le praliné au bain-marie, ôter du feu. Ajouter les crêpes dentelles et le pralin, mélanger. Etaler la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et mettre au frais.

5/ Préparer la crème au beurre :

Monter les œufs au batteur, ils doivent doubler de volume. Faire un sirop avec 3 càs d'eau et le sucre dans une casserole à 115°C. Verser le sirop sur les œufs sans cesser de fouetter, jusqu'à refroidissement complet.

Incorporer, sans cesser de fouetter, le beurre mou et ajouter le cacao.

6/ Préparer le montage :

Découper 3 plaques de biscuit Joconde et de croustillant à la taille du plat de service. Alternier croustillant, biscuit, crème au beurre et recommencer en terminant par du biscuit. Couvrir et placer au frais 12h.

7/ Continuer la recette le jour même en préparant le nappage : faites chauffer le chocolat noir concassé avec la crème liquide, ajouter le beurre. Mélanger bien et recouvrir la bûche du mélange.

Décorer votre bûche avec des perles de sucre.