



LA CHAM DU CROS , bûche des montagnes Ardéchoises

(Pour 12 personnes environ)

Les ingrédients :

Pour le crémeux vanille : 30 Grs de lait entier, 220 Grs de crème fleurette 35% MG si possible, 1 belle gousse de vanille de Tahiti, 30 Grs de sucre semoule, 1 feuille de gélatine soit 2 Grs, 50 Grs de jaunes d'œufs.

Pour la gelée de myrtille : 140 Grs de Myrtilles bio de l'Ardèche - 30 Grs de sucre - Le jus d'un demi citron - 2,5 feuilles de gélatine soit 5 Grs.

Pour le biscuit châtaigne : 50 Grs de farine T55 - 25 Grs de farine de châtaigne - 80 Grs de sucre semoule - 145 Grs de crème de marron Imbert - 100 Grs de beurre pommade - 2 petits œufs (100Grs) - 1 cuillère à soupe de rhum ambré - 2 Grs de levure chimique - 20 Grs de poudre de noisette.

Pour la mousse aux marrons : 200 Grs de crème fraîche liquide - 50 Grs de crème fraîche épaisse - 250 Grs de lait entier - 250 Grs de crème de marron - 50 grs de sucre - 3 jaunes d'œuf - 4,5 feuilles de gélatine soit 9 Grs - 2,5 Cl de Rhum vieux - 100 Grs de brisures de marrons glacés ou de marrons confits au sirop IMBERT.

Ustensiles indispensable : 1 moule à bûche en silicone SILIKOMART de chez CuisineShop.fr (http://www.cuisineshop.fr/patisserie-buches-de-noel-glaces-moule-a-buche-silicone/moule-a-buche-plastique.html#.WFjbu_nhDIU)

1 kit VIENNA SILIKOMART de chez CuisineShop.fr (<http://www.cuisineshop.fr/patisserie-buches-de-noel-glaces-moule-a-buche-silicone/tapis-decor-tresse-silikomart.html#.WFjcCvnhDIU>)

1 plaque perforée de chez CuisineShop.fr (<http://www.cuisineshop.fr/cuisson-plaques-a-pain-filets-de-cuisson-plaques-a-pain-filets-de-cuisson/plaque-aluminium-perforee.html#.WFjcZvnhDIU>)

<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - Thierry - Décembre 2016



Préparation :

Le crèmeux à la vanille : Faire ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser refroidir pour infuser jusqu'à 35°/40°et chinoiser pour épurer. Verser le lait vanillé refroidi sur le sucre et mélanger soigneusement. Reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition. Puis, hors du feu ajouter les jaunes d'œufs battus et mélanger au fouet. Garnir votre moule à insert en laissant 5mm de marge pour la gelée de myrtille. Réserver 2 heures au grand froid.

La gelée de myrtille : Faire ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Réduire les myrtilles en purée au blender avec 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau froide. Dans une casserole faire bouillir cette purée avec le sucre et ajouter la gélatine ramollie puis le jus de citron hors du feu. Dresser cette gelée refroidie à température ambiante sur votre crèmeux vanille qui doit être bien dur et remettre l'insert au congélateur.

Le biscuit à la châtaigne : Au batteur, mélanger la crème de marron et le sucre puis incorporer le beurre pommade. Quand l'appareil est homogène ajouter les œufs et le rhum puis mélanger toujours au batteur. Ajouter la farine et la levure tamisées ainsi que la poudre de noisette et mélanger à nouveau. Étaler sur 1cm d'épaisseur et cuire 12-15 min à 180°C sur une plaque de cuisson perforée recouverte de papier sulfurisé. Après refroidissement, découper un rectangle de la taille du fond de votre bûche et réserver.

La mousse aux marrons : Faire ramollir la gélatine - Porter à ébullition le lait, la crème de marrons et le rhum. Blanchir le sucre et les jaunes d'œuf et verser dessus votre lait chaud au marron. Remettre la préparation sur le feu puis cuire à la nappé (83°C) et hors du feu ajouter la gélatine ramollie. Laisser revenir à température ambiante.

Monter les deux crèmes bien froide en chantilly puis incorporer délicatement la crème au marron refroidie avec la maryse sans faire tomber la chantilly.

Couler cette mousse dans votre moule à bûche Silikomart en prenant bien soins de laisser le motif Vienna plaqué au fond du moule et y insérer quelques brisures de marrons glacés. Remplir seulement à 1/3 du moule et réserver 15min au congélateur.

Sortir le moule et y déposer votre insert vanille-myrtille sur le tiers de mousse qui a commencé à prendre et terminer de remplir votre moule avec le restant de mousse aux marrons. Réserver 12h au grand froid ou plus si vous avez bien anticiper votre repas de fête.

La décoration : Démouler la bûche encore congelée et réserver 4h au frais avant de décorer à votre convenance et de déguster après décongélation complète.

<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - Thierry - Décembre 2016

