



Bûche à la clémentine, sur biscuit coco, Glaçage miroir au chocolat noir

Pour une bûche de 30 cm:

Préparation: 2h

Cuisson: 45 mn

Attente: 4h30

Pour la mousse clémentine:

- 1kg de clémentines
- 100g de sucre
- 25 cl de crème liquide
- 3,5 feuilles de gélatine (7g)

Pour le crémeux miel-vanille:

- 3 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 1,5 feuilles de gélatine (3g)
- 1 gousse de vanille
- 1 CS de sucre
- 50g de miel

Pour le croquant praliné feuilletine:

- 150g de pralin
- 60g de crêpes dentelles (ou gavottes)
- 30g de chocolat au lait

Pour le biscuit coco:

- 37g de noix de coco râpée
- 37 g de sucre glace
- 4 blancs d'oeufs
- 17 g de farine
- 10 g de crème liquide

Pour le glaçage au chocolat:

- 12 cl d'eau
- 9 cl de crème liquide

- 40g de chocolat amer en poudre
- 170g de sucre
- 6 feuilles de gélatine

- **Préparer le crémeux vanille miel:**

Mettre la gélatine à ramollir dans une grande quantité d'eau froide.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Ouvrir la gousse de vanille en deux et ôter les petites graines noires à l'intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau. Mettre la gousse, les graines, le miel avec le lait et la crème dans une casserole. Porter à ébullition. Ôter la gousse de vanille et verser doucement sur le mélange aux oeufs en fouettant vivement. Reverser dans une casserole propre et faire cuire sur feu doux, en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée et essorée entre vos doigts. Remuer pour bien la faire fondre, puis verser le crémeux dans un moule de 30 cm de long sur 5 de large environ (ou le fond de votre gouttière à bûche) recouvert de papier guitare ou de film étirable bien tendu.

Laisser refroidir* puis mettre au congélateur pour faire durcir votre crémeux pendant 2h.

- **Préparer le biscuit coco:**

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans un saladier, mélanger la noix de coco, le sucre et la farine. Ajouter un blanc d'oeuf puis fouetter vivement. Ajouter ensuite la crème liquide puis continuer de battre pour détendre le mélange.

Monter les 3 blancs d'oeufs restants en neige ferme (en ajoutant éventuellement une pincée de sel). Les incorporer au mélange précédent en 3 fois en faisant attention à ne pas faire retomber les blancs.

Couler dans un moule de 30*8cm*. Enfourner pour 15 mn environ. Laisser refroidir à la sortie du four.

- **Préparer le croquant praliné:**

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde*. Écraser grossièrement les crêpes dentelle. Dans un saladier, mélanger les crêpes, le chocolat fondu et le pralin. Étaler en couche épaisse aux dimensions de votre moule à bûche. Laisser refroidir et durcir au réfrigérateur.

- **Préparer la mousse à la clémentine:**

Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Placer la crème liquide avec le saladier et le fouet au réfrigérateur pour que l'ensemble soit bien froid (voir au congélateur).

Éplucher et lever les suprêmes des clémentines* (étape très longue...). Mettre les suprêmes dans une casserole avec le sucre. Porter à frémissement et laisser cuire doucement pendant 25 mn en remuant de temps en temps. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et égouttée entre les doigts. Mélanger jusqu'à complète dissolution. Laisser tiédir.

Monter la crème en chantilly mousseuse*. Incorporer la chantilly dans la purée de clémentines en 3 fois en mélangeant délicatement à chaque fois à l'aide d'une spatule de l'extérieur vers l'intérieur.

- **Montage:**

Dans un moule à bûche recouvert de papier guitare*, couler la moitié de la mousse clémentine. Placer ensuite au congélateur environ 15 à 20 mn pour que la mousse prenne. Placer l'insert crémeux vanille-miel sur la mousse passion prise. Disposer le croquant éventuellement recoupé aux bonnes dimensions. Verser encore un peu de mousse, puis fermer avec le biscuit coco. Presser légèrement pour bien tasser et faire sortir toutes les bulles d'air. Placer au congélateur pour que l'ensemble prenne pendant au moins 1 à 2 h*.

- **Préparation du glaçage et finition:**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un grand volume d'eau froide.

Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre. Porter à ébullition, puis ajouter la crème et le chocolat. Cuire pendant 20 à 25 mn à frémissement en remuant de temps en temps. Retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée et essorée entre vos doigts. Mélanger pour bien la faire fondre. Laisser refroidir.

Sortir la bûche du congélateur, la démouler. Eventuellement la recouper*. La placer sur une grille au dessus d'un récipient pour récupérer le chocolat. Verser le glaçage* sur le bûche en prenant soin de bien la recouvrir. Éventuellement, récupérer le chocolat et recommencer l'opération.

Laisser prendre puis disposer la décoration éventuelle. Poser délicatement sur un plat ou une gouttière à bûche en vous aidant d'une grande spatule rigide à glisser dessous. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.