

La bûche au Chocolat blanc et Spéculoos



Recette pour **8 personnes**

Biscuit

- 3 oeufs
- 85 g de farine
- 85 g de sucre

Croquant spéculoos

- 25 g de beurre
- 50 g de Spéculoos

Mousse légère au chocolat

- 1 feuille de gélatine
- 10 cl de lait
- 320 g de crème
35%MG
- 100 g de chocolat
blanc

Imbibage et décor

- 15 cl de jus de
pomme
- 60 g de Spéculoos
pour le décor





Recette :

Réalisation de la mousse (à préparer la veille) :

- Mettre la gélatine à tremper dans une eau bien fraîche.
- Faire chauffer votre lait à frémissement.
- Verser le lait sur le chocolat blanc coupé en morceaux puis ajouter la gélatine.
- Laisser détendre 5 minutes puis mixer le tout jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
- Ajouter la crème et mixer à nouveau.
- Mettre dans un réfrigérateur bien froid.

Réalisation du biscuit roulé :

- Préchauffer le four à 200°.
- Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une mousse bien légère.
- Incorporer délicatement la farine dans la préparation.
- Étaler cette pâte à biscuit sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Baisser la température du four à 180 ° et enfourner 7 à 8 minutes.
- Décoller le biscuit à la sortie du four et laisser refroidir à température ambiante.

Réalisation du croquant :

- Faire fondre le beurre.
- Dans un saladier, verser le beurre sur les spéculoos concassés et mélanger.
- Laisser refroidir le croquant au réfrigérateur.

Montage

Monter la mousse :

- Battre au fouet électrique la crème au chocolat blanc (préparée la veille) pendant 5 bonnes minutes jusqu'à obtention d'une mousse (attention à ne pas trop la monter, car elle va encore un peu durcir en refroidissant).
- Incorporer le croquant préalablement refroidi dans la mousse.

Préparation du biscuit :

- Tailler le biscuit en bandes dans le sens de la longueur afin d'avoir 3 bandes de la même largeur (entre 6 et 9 cm en fonction de la taille de votre plaque).
- A l'aide d'un pinceau, imbiber délicatement le biscuit avec le jus de pomme.

Dressage

- Étaler la mousse sur celui-ci.
- Renouveler l'opération pour vos 3 bandes de biscuits puis les superposer.
- Masquer les bords de la bûche avec le reste de la mousse
- Décorer la bûche avec le spéculoos concassé restant.

*Joyeuses
Fêtes !*