



Ma bûche chocolat et clémentine

Recette pour 8 à 12 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 20 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Farine : 75 g
Maïzena® : 50 g
Cacao amer en poudre : 10 g
Beurre : 50 g

Chocolat noir à 70% : 150 g
Crème liquide : 75 g
Clémentines de Corse : 2

Sucre en poudre : 20 g

Gelée de clémentine corse : 200 g
Clémentines de Corse : 4

Poudre irisée alimentaire : 1 c. à moka

Matériel

deux grandes jattes
un bol
un fouet
une balance ménagère
une spatule
du papier sulfurisé
une plaque à pâtisserie



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans chaque grande jatte, et fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
2. Faire fondre le beurre dans le bol, et l'ajouter à la préparation précédente.
3. Ajouter la farine, la Maïzena® et le cacao amer en poudre, puis mélanger.
4. Monter les blancs en neige ferme et incorporer celle-ci délicatement à la préparation.
5. Préchauffer le four à 180°C et disposer une grande feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie à hauts rebords ou un cadre en inox rectangulaire. Verser la pâte à biscuit dessus en une fine épaisseur et bien lisser le tout à la spatule.
6. Enfourner pour 12 minutes.

Réalisation > la ganache au chocolat et à la clémentine de Corse

7. Faire fondre le chocolat noir, la crème et faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes.
8. Incorporer ensuite le jus de 2 clémentines corses. Lisser et laisser refroidir.

Réalisation > le secret du biscuit roulé

9. Un peu avant la fin de la cuisson, sur un torchon humide, déposer une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de sucre en poudre.

10. Dès la fin de la cuisson, retourner le biscuit tout chaud sur le papier sucré. Décoller doucement le papier qui avait servi de fond à la cuisson, et imbiber la génoise avec le jus de 4 clémentines pressées.

11. Rouler immédiatement le papier et le linge, bien serré. Laisser refroidir durant au moins une heure.

Réalisation > le montage

12. Dérouler délicatement le biscuit roulé et le garnir des 3/4 de la gelée à la clémentine. Le rouler à nouveau sur lui-même.

13. Enfin, le napper de la gelée restante puis de la ganache au chocolat et à la clémentine.

14. Lisser à la spatule ou créer des effets de reliefs. Saupoudrer de sucre glace et/ou de poudre d'or alimentaire. Couper les entames et servir !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com