

BUCHE COTILLON

Cours de cuisine du 4 novembre 2015

Préparation de la génoise

6 œufs entiers
190 g de sucre
150 g de farine
40 g de poudre d'amandes
25 g de cacao amer

Tamiser la farine et le cacao. Ajouter la poudre d'amandes. Mélanger à la main.

Battre les œufs avec le sucre pour qu'ils blanchissent et qu'ils montent.

Ajouter la farine cacaotée au mélange œufs+sucre en soulevant la masse avec une cuillère en bois.

Tapiser la plaque de papier sulfurisé, verser la préparation ci-dessus, étaler la pâte avec une spatule.

Mettre 10-15 minutes au four à 220°. Laisser la porte du four entrouverte en coinçant une spatule en bois.

Vérifier la cuisson en appuyant avec le doigt la pâte ; si elle remonte, le biscuit est cuit.

Retire le biscuit de la plaque et laisser refroidir à température ambiante.

Préparation du caramel banane

125 g de crème liquide entière UHT
50 g de sucre
35 g de glucose (ou de sucre)
70 g de sucre pour le caramel
25 g de beurre
250 g de bananes

Couper les bananes en morceaux.

Préparer un caramel blond avec 70 g de sucre.

Dans le même temps, bouillir ensemble la crème, le sucre, le glucose, le beurre.

Verser petit à petit le mélange ci-dessus sur le caramel blond tout en remuant au fouet pour éviter tout débordement.

Ajouter les bananes, cuire une dizaine de minutes, laisser refroidir.

Préparation de la mousse au chocolat

80 g de jaune d'œuf (≈ 4 œufs)
75 g de sucre
60 g d'eau
250 g de chocolat noir à 70 % (pas Nestlé dessert)
450 g de crème liquide entière UHT

Faire fondre le chocolat au bain marie afin qu'il soit à 35°.

Battre les jaunes d'œufs.

Préparer un sirop bouillant, le verser sur les œufs tout en battant afin que le mélange refroidisse.

Ajouter le chocolat fondu tout en battant le mélange. Réserver au chaud au bain marie.

Sortir la crème liquide du frigo, la monter, l'incorporer au chocolat en fouettant au moment du montage.

Préparation de la meringue italienne

2 blancs d'œufs

125 g de sucre

Cuire Le sucre à 121°.

Monter en neige 2 blancs d'œufs.

Ajouter le sucre et continuer à mélanger.

Sauce caramel

500 g de sucre

150 g d'eau

350 g de crème liquide entière UHT

Mélanger le sucre et l'eau. Faire un caramel. A la couleur voulue, verser la crème liquide et mélanger pour épaissir.

Montage de la bûche

Retourner le biscuit, ôter le papier sulfurisé.

Couper le biscuit 1 fois de la largeur et longueur de la gouttière (7 cm x 30 cm)

Couper aussi 1 fois de la largeur de l'intérieur de la gouttière et longueur (14 cm x 30 cm)

Filmer l'intérieur de la gouttière en débordant sur l'extérieur des deux côtés afin de la recouvrir.

Insérer le biscuit délicatement dans la gouttière filmée.

Verser la préparation chocolat-crème montée tout en laissant une rigole au milieu.

Répartir le caramel banane dans la rigole en ne montant pas jusqu'en haut de la gouttière.

Ajouter une couche de chocolat-crème.

Fermer la bûche avec le morceau de biscuit réservé, fermer avec le film pour finir.

Mettre au frigo en l'état, au moment de servir, préparer la meringue, napper la bûche avec la meringue italienne, passer le chalumeau pour brunir le dessus.

Préparer la sauce caramel, la servir avec la bûche.

Si vous avez mis la bûche au congélateur, la sortir, la retirer de la gouttière mais garder le film autour car c'est sur le film que va se former le givre et non sur le biscuit ce qui risquerait de la ramollir.

Préparer la meringue italienne et la sauce caramel. Etaler la meringue sur la bûche, la passer au chalumeau.

