

# DEUX BUCHES A SAVOURER

Cours du 20 décembre 2017

## Bûche pomme-caramel

### Ingrédients pour 8/10 parts)

150 g de sucre  
50 g de noisettes entières  
4 belles pommes

### Préparation

#### La veille

1. Faire un caramel avec 100 g de sucre et un peu d'eau. Quand le caramel a une belle couleur, mettre 50 g de noisettes entières légèrement torréfiées auparavant. Bien mélanger pour enrober les noisettes
2. Verser le caramel sur une feuille de cuisson en silicone et réserver jusqu'au lendemain
3. Faire un deuxième caramel avec 50 g de sucre et un peu d'eau. Quand le caramel a une belle couleur, faire des gouttes de différents diamètres sur une feuille de silicone et réserver

#### Garniture

1. Faire la crème pâtissière ; filmer et réserver au frais
2. Faire une compote avec 4 belles pommes coupées en morceaux avec 1 CS de sucre ; filmer et réserver au frais

#### Le jour même

Faire le biscuit roulé

#### Montage

1. Dérouler le biscuit refroidi
2. Etaler une couche assez fine de crème pâtissière à la vanille, mettre dessus une couche de compote de pommes (utiliser toute la compote)
3. Décoller le caramel aux noisettes de la feuille de silicone et le concasser soit au pilon soit au mixer mais ne pas mixer trop, on ne doit pas avoir une poudre
4. Parsemer la compote de morceaux de caramel aux noisettes et rouler délicatement le biscuit
5. Mettre au frais pendant minimum 2 h
6. Faire la chantilly : après les 2 h de repos, décorer la bûche avec la chantilly à la vanille et les pastilles de caramel
7. Mettre au frais jusqu'au moment de servir



#### Crème pâtissière pour les 2 bûches

1 litre de lait  
Vanille (gousse ou extrait)

#### Chantilly pour les 2 bûches

1 bouteille de crème fleurette  
2 CS de sucre glace  
1 sachet de sucre vanillé

#### Biscuit roulé

4 œufs  
125 g de sucre (je n'en mets que 100 g)  
100 g de farine  
1 pincée de sel  
1 sachet de levure chimique

#### Préparation

1. Monter les blancs en neige, ajouter le sucre et fouetter ; ajouter les jaunes d'œuf et fouetter vivement pour avoir une préparation bien mousseuse ; ajouter délicatement la farine tamisée mélangée à la levure et au sel
2. Etaler la préparation sur une plaque de cuisson
3. Faire cuire 12 à 14 mn dans un four préchauffé à 180°C (th 6)
4. Dès la sortie du four, recouvrir le gâteau d'un torchon propre et humide ; laisser reposer 5 mn ; démouler sur le torchon et rouler bien serré avec le torchon
5. Laisser refroidir avant de dérouler et de garnir

## Bûche ananas-coco

### Ingrédients pour 8/10 parts

- 1 boîte d'ananas en conserve
- 4 grains de poivre noir concassé
- 2 CS de noix de coco en poudre

### Préparation

Faire le biscuit roulé

### **Garniture**

1. Prendre 1 verre de jus d'ananas et le faire bouillir et légèrement réduire avec 4 grains de poivre noir concassé
2. Garder 2 tranches d'ananas entières et mixer le reste

### **Montage**

1. Dérouler le biscuit et l'imbiber du sirop au poivre noir
2. Etaler une couche de crème pâtissière à la vanille, mettre dessus les ananas mixés et saupoudrer de noix de coco en poudre
3. Rouler délicatement et mettre au frais au mini 2 h
4. Recouvrir entièrement la bûche avec la chantilly maison, et décorer avec des morceaux d'ananas, de la noix de coco en poudre et sucre coloré vert
5. Mettre au frais jusqu'au moment de servir

### **En bonus**

#### **Recette de la mousse pralinée** (rien à voir avec les bûches)

225 g de chocolat praliné (j'ai pris de la Pralinoise)  
225 ml de crème liquide très froide

1. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro ondes
2. Laisser refroidir
3. Monter la crème en chantilly bien ferme
4. Incorporer délicatement le chocolat fondu
5. Mettre au frais au mini 2 h

