

# Bûche Royale

## *Noix de Coco et Groseille*



**Pour 8 personnes (moule à bûche de 25 cm)**

**Préparation : 1h30 (possibilité de réaliser sur 2 jours)**

**Temps de repos : 4 heures (minimum)**

**Cuisson : 20 minutes (+ ou -)**

**Biscuit roulé :**

- 4 œufs (calibre moyen)
- 120 g de sucre semoule
- 80 g de farine (T 45)
- 40 g de Maïzena
- 1 pot de gelée de groseille

**Crème bavaroise coco :**

- 20 cl de lait entier
- 10 cl de lait de coco
- 80 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 2 c à soupe de noix de coco râpée (20 g)
- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fleurette ou fraîche à 30% de MG minimum (réfrigérée)

**Finition :**

- 1 sachet de nappage tarte

Préparez le biscuit roulé garni (peut se faire la veille) : Préchauffez le four à 180° C.

**Avec le thermomix :** Fouettez les œufs et le sucre **6 minutes/37°/vitesse 4**. Programmez une nouvelle fois **6 minutes/vitesse 4 (sans chaleur)**. Ajoutez la farine et la Maïzena tamisées et mélangez **5 secondes/vitesse 3**.

**Sans thermomix :** Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre ou fouet électrique ou robot jusqu'à obtenir une augmentation de volume de la crème. Ajoutez la farine et la Maïzena tamisées. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Montez les blancs en neige. Ajoutez-les dans le mélange précédent en deux fois (1/4 pour détendre la pâte puis le reste délicatement en soulevant la pâte à l'aide d'une spatule). Versez les 3/4 de la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou mieux une plaque de cuisson en silicone à rebord. Versez le reste de la pâte (1/4) sur une autre plaque recouverte de papier sulfurisé en formant un rectangle de 25 x 6 cm pour la base de la bûche. *Si vous avez un moule à cake ou à tarte aux mêmes dimensions, c'est l'idéal !*

Faites cuire ces deux portions 10 minutes à 180° C. *Le temps et température de cuisson dépendent du four de chacun.*

Pendant la cuisson, préparez un torchon humide recouvert de papier sulfurisé. A la sortie du four, attendez 5 minutes avant de démouler le biscuit sur le torchon recouvert de papier cuisson. *Je saupoudre la surface du biscuit avant de le retourner et le démouler pour obtenir une belle surface de biscuit (facultatif).*

Étalez la gelée de groseille sur le biscuit à l'aide d'une spatule. Roulez aussitôt en serrant bien. Recouvrez le biscuit roulé de film alimentaire et réservez au réfrigérateur le temps de préparer la suite de la recette.

Recouvrez la base de la bûche de film alimentaire et réservez également au réfrigérateur.

Préparez la crème bavaroise coco (le matin pour l'après-midi ou le soir pour le lendemain) : Placez les fouets et le bol au congélateur (pour la crème chantilly).

Ramollissez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Portez à ébullition le lait entier et le lait de coco.

Dans un cul de poule ou autre récipient, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Versez le lait chaud en deux fois et en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et poursuivez la cuisson sur feu doux sans bouillir en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe un peu et nappe la cuillère. Vous devez obtenir une consistance de crème anglaise. *Si vous avez un thermomètre de cuisson, la température doit atteindre 83/84 ° C.* Ajoutez la gélatine bien essorée et la noix de coco râpée. Mélangez. Versez la crème dans un grand récipient et réservez. *Elle va refroidir le temps de préparer la crème chantilly.*

Fouettez la crème fleurette en chantilly. *Si vous n'avez pas de place dans votre congélateur pour y placer le bol, rafraîchissez-le avec des glaçons puis séchez-le bien.*

Incorporez la crème chantilly en 2 fois (1/3 et 2/3) dans la crème coco.

Réservez votre crème bavaroise au réfrigérateur pendant 1 heure. *Attention à ne pas laisser longtemps votre crème au réfrigérateur car la gélatine prend bien et la répartition de la crème, lors du montage, sera moins facile.*

Montage de la bûche : Tapissez le moule à bûche de film alimentaire ou d'une feuille de rolloïd (pensez aussi aux deux extrémités).

Coupez le biscuit roulé groseille en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Disposez une rangée de tranches de biscuit roulé (7 dans mon cas) à plat dans le fond du moule, puis des tranches posées à la verticale de chaque côté (2 fois 6 dans mon cas). *Choisissez les plus belles tranches pour l'extérieur et placez les moins belles à l'intérieur.*

Versez une partie de la crème bavaroise coco jusqu'à un peu moins de la moitié du moule. Placez le reste des tranches de biscuit roulé. *Il faut que les tranches apparaissent vers le milieu de la bûche à la découpe.* Recouvrez de crème bavaroise en laissant un petit espace pour la base de la bûche.

Étalez de la gelée de groseille sur la base de biscuit réservé et retournez-la sur la crème pour fermer la bûche.

Réservez au réfrigérateur minimum 4 heures.

Finition : Démoulez la bûche sur une grille. Je place une bande de rolloïd sur mon support et je démoule la bûche dessus, cela facilite le transfert de la bûche. Préparez le nappage. *J'ai fait le même nappage que Sylvie mais vous pouvez aussi le faire vous-même avec 5 cl d'eau, 100 g de sucre et 2 feuilles de gélatine.*

Versez le nappage sur la bûche ou répartissez-le avec un pinceau pour apporter juste de la brillance.

Déplacer la bûche sur un plat de service. Quand le nappage est figé, replacez votre bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Je suis restée sobre dans la déco. Si vous souhaitez améliorer la déco avec quelques groseilles, regardez la recette de Sylvie.

Source pour les grandes lignes de cette bûche : le blog «Amuse bouche» (<http://www.amusesbouche.fr>)