

Bûche croustillante praliné/chocolat



Pour 8-10 personnes

Pour le croustillant :

- 70g de pralinoise
- 50g de chocolat noir
- 15 crêpes dentelle

Faire fondre la pralinoise et le chocolat noir au bain marie. Lorsque les chocolats sont bien lisses, émietter dessus 15 crêpes dentelle et mélanger. Sur une feuille papier sulfurisé, étaler le mélange en plaque de 3mm d'épaisseur. Réserver au frais pour que la plaque durcisse.

Pour le biscuit :

- 6 œufs
- 100g sucre
- 60g farine
- 60g maïzena
- 30g cacao amer

Préchauffer le four à 210°.

Séparer les jaunes des blancs de 5 oeufs, réserver un des blancs.

Fouetter 1 oeuf entier, 5 jaunes et 100g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine, la maïzena et le cacao amer.

Monter 4 blancs en neige, les incorporer délicatement. Etaler la pâte sur une plaque chemisée et enfourner 8 à 10mn à 210°C.

Démouler le biscuit sur un torchon humide. Laisser tiédir.

Pour la mousse :

- 100g de pralinoise
- 100g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat noir et la pralinoise au bain marie, puis ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Pendant que la crème au chocolat tiédi, monter 4 blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel.

Hors du feu, incorporer 2 jaunes et les blancs en neige. Réserver la mousse pralinée au frais 30mn.
Couvrir le biscuit de mousse pralinée et rouler.
Emballer dans un film alimentaire et mettre au frais 2h.

Pour le glaçage :

- 15cl crème liquide
- 150g chocolat noir

Porter 15cl de crème liquide à ébullition. La verser en 3 fois sur les 150g de chocolat en remuant pour lisser.
Découper un rectangle de croustillant un peu plus grand que la bûche.
Retirer le film alimentaire, dresser le biscuit sur le croustillant et poser la bûche sur une grille.
Etaler le glaçage sur la bûche en réalisant le motif de votre choix et laisser durcir au frais.
Couper les extrémités avant de poser la bûche sur un plat de service et décorer avec du pralin.
Servir bien frais.