

Bûche sirop d'érable, poire & noix de pécan

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 7,5g de sucre
- 4,5 de pectine NH
- 3 feuilles de gélatine (6g)
- 1 grosse poire Williams
- 67,5g d'œufs
- 40g de sucre d'érable
- 11g de levure (je vous conseille d'en mettre moins, cette quantité m'a parue énorme pour la quantité de pâte, je pense que 5g doivent suffire)
- 45g de beurre
- 40g de farine
- 150g de praliné de noix de pécan
- 75g de crêpes dentelles
- 1g de fleur de sel
- 200g de noix de pécan
- 100g de sucre
- 37,5g d'eau
- 270g de crème
- 82,5g de sucre d'érable
- 105g de mascarpone
- 60g de sucre semoule
- 60g de sucre glace

Préparation

1. Noël est passé depuis quelques jours maintenant, mais rien ne vous empêche de réaliser tout de même cette bûche, en gardant sa forme ou en l'adaptant pour avoir un entremet de forme plus classique ;-). Pour la réaliser je me suis inspirée de la bûche la Canadienne de Pascal Lac, dont la recette avait été publiée par le magazine Fou de Pâtisserie l'an dernier.
2. La recette de la mousse (assez incroyable je dois dire, tout le monde est littéralement tombé amoureux de cette mousse au parfum de sirop d'érable), celle du cake et celle de l'insert (que j'ai un peu modifiée en rajoutant de la poire fraîche) sont donc issues du magazine, et j'ai ajouté un croustillant au praliné de noix de pécan qui se marie super bien avec le sirop d'érable.
3. La plus grosse difficulté de cette bûche est finalement de trouver le sucre d'érable nécessaire à la réalisation de la mousse et du cake, moi je l'ai acheté chez G Detou lors d'un passage à Paris, mais je pense que vous pouvez en trouver plus facilement sur internet ou dans d'autres magasins spécialisés.
4. Enfin, j'ai décoré ma bûche avec des meringues et des noix de pécan dorées en m'inspirant de la bûche de Nicolas Haelewyn, j'avais adoré le visuel de la sienne donc je l'ai repris sur cette bûche.
5. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
6. Faites chauffer la purée de poire.
7. Dans un bol, mélangez le sucre et la pectine, puis versez le mélange dans la purée de poire chaude en fouettant bien.
8. Portez le mélange à ébullition, puis continuez à faire cuire pendant 1 à 2 minutes.
9. Ajoutez ensuite les cubes de poire fraîche, puis versez la gelée dans votre moule à insert puis réservez au congélateur.
10. Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir.
11. Sur un bain-marie, mixez la pâte d'amande avec les œufs jusqu'à atteindre la température de 45°C.
12. Hors du feu, ajoutez le sucre d'érable en continuant à battre.

13. Ensuite, incorporez délicatement le beurre fondu, puis le mélange farine et levure.
14. Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C.
15. Faites torréfier les noix de pécan pendant 15 à 20 minutes dans le four à 150°C.
16. A part, préparez un caramel avec le sucre ; quand il a une jolie couleur versez-le sur les noix de pécan.
17. Laissez refroidir puis mixez le mélange jusqu'à obtenir une pâte.
18. Faites fondre au bain-marie ou au micro-onde le chocolat, puis ajoutez le praliné, la fleur de sel et les crêpes dentelles émiettées.
19. Etalez le mélange sur le cake à l'érable et réservez jusqu'au montage.
20. Mettez la gélatine à réhydrater dans l'eau froide.
21. Faites chauffer de crème pour y ajouter la gélatine réhydratée.
22. Placez les de crème liquide restants, le mascarpone et le sucre d'érable et montez le mélange en chantilly pas trop ferme, puis ajoutez le reste de crème mélangé à la gélatine.
23. Montage : Versez un peu de mousse à l'érable dans le fond de votre moule en tapissant bien tous les rebords de mousse.
24. Ajoutez l'insert de poire, puis versez le reste de mousse.
25. Terminez en déposant le biscuit à l'érable recouvert du croustillant pécan, puis placez au congélateur.
26. Commencez par préparez la meringue : montez les blancs en neige, et à part mélangez les deux sortes de sucre.
27. Quand les blancs sont bien mousseux, ajoutez petit à petit les sucres (il faut que le sucre soit bien incorporé avant d'en ajouter).
28. Quand la meringue est bien ferme, lisse et brillante, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (la de buyar 20 pour moi), et pochez des petites meringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
29. Enfournez pendant 30 à 40 minutes dans le four préchauffé à 100°C (vous pouvez adapter la température et la durée de la cuisson en fonction de votre four si vous avez déjà fait des meringues).
30. Quand les meringues sont cuites, et refroidies, montez la crème en chantilly (elle va servir de « colle » entre la bûche et les meringues) et poudrez quelques noix de pécan avec de la poudre d'or.
31. Il ne vous reste plus qu'à répartir les meringues et les noix de pécan dorées sur la bûche, en utilisant la chantilly pour qu'elles tiennent bien sur la bûche.
32. Laissez votre bûche décongeler au réfrigérateur pendant au moins 3 ou 4h avant de la déguster.