

Bûche praliné noisette & café

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 125g de grains de café (Italian Lover de Jones Brothers Coffee)
- 25g de sucre glace
- 70g d'huile de pépin de raisin
- 200g de praliné noisette
- 50g de pâte de café
- 50g de lait entier
- 50g de farine T55
- 35g de beurre
- 35g d'œufs entiers
- 70g de blancs d'œufs
- 60g de jaunes d'œufs
- 40g de sucre
- 80g de chocolat dulcey
- 25g de riz soufflé
- 100g de lait
- 100g de crème (1)
- 45g de jaunes d'œufs
- 15g de sucre muscovado
- 5g de gélatine
- 100g de praliné noisette
- 25g de praliné café
- 200g de crème liquide entière

Préparation

1. Noisette et café, il s'agit d'une de mes associations préférées, alors quand j'ai vu que Cédric Grolet faisait un praliné noisette & café à base de grains de cafés entiers, j'ai eu envie d'en faire et de l'intégrer dans une bûche.
2. Et comme j'avais vu une bûche de Christophe Felder dans laquelle il avait mis un biscuit roulé en insert, j'ai réutilisé la recette du biscuit pâte à choux de Cyril Lignac pour préparer un insert biscuit roulé au praliné café enfermé dans une mousse noisette & café, le tout déposé sur un croustillant dulcey et riz soufflé.
3. Mélangez les deux éléments.
4. Portez à ébullition le lait et le beurre.
5. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois en remuant bien avec une cuillère en bois, puis remettez la casserole sur feu moyen pour dessécher la pâte (c'est-à-dire la remuer sur le feu pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pellicule sur le fond de la casserole).
6. Transvasez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et mettez-le en route jusqu'à ce que la vapeur ait fini de s'échapper de la pâte.
7. Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez remuer à l'aide d'une spatule, ça vous prendra simplement plus de temps.
8. Ajoutez ensuite petit à petit les œufs entiers et les jaunes d'œufs jusqu'à avoir une pâte homogène.
9. Montez les blancs en neige, puis serrez-les avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.
10. Ajoutez une cuillère de meringue à la pâte à choux en remuant vigoureusement, puis incorporez le reste délicatement à l'aide d'une spatule.
11. Etalez le biscuit sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson ou bien de papier sulfurisé.
12. Enfournez-le dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes (surveillez la fin de la cuisson, le

biscuit doivent rester moelleux pour pouvoir les rouler).

13. Laissez-le refroidir, puis découpez un carré de 25cm de côté.

14. Etalez une fine couche de praliné café sur le biscuit, puis roulez-le en le serrant bien, emballez-le dans un film plastique et placez-le au congélateur.

15. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le riz soufflé.

16. Etalez finement le mélange sur un tapis en silicone ou une feuille de papier cuisson puis faites-le prendre au frais.

17. Quand le croustillant est solidifié, découpez un rectangle de 24x8cm et gardez-le au frais jusqu'au montage.

18. Faites bouillir le lait et la crème (1).

19. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

20. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.

21. Quand le lait et la crème sont à ébullition, versez-les sur le mélange jaunes d'œufs et sucre blanchis, remettez sur le feu et portez le tout à 85°C tout en mélangeant.

22. Ajoutez la gélatine essorée puis les pralinés.

23. Montez la crème (2) en chantilly pas trop ferme.

24. Lorsque la crème anglaise se situe entre 30 et 35°C, incorporez délicatement la crème chantilly à l'aide d'une maryse.

25. Montage : Versez les 2/3 de la mousse dans le moule à bûche en la faisant remonter sur les parois du moule.

26. Déposez le biscuit roulé au praliné café en insert, puis versez le reste de la mousse.

27. Terminez en déposant le croustillant dulcisé, et placez la bûche au congélateur.

28. Finitions : Glaçage velours cacao Grains de café en chocolat Démoulez la bûche, et pendant qu'elle est encore congelée, vaporisez-la avec le glaçage velours couleur chocolat.

29. Déposez quelques grains de café en chocolat dessus, puis laissez votre bûche décongeler quelques heures au réfrigérateur avant de vous régaler !