

Bûche chocolat, praliné noix & banane

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 200g de noix
- 130g de sucre
- 20g d'eau
- 230g de banane
- 30g de cassonade
- 1g de gélatine
- 1g de gélatine
- 7g de sucre
- 17g de jaunes d'œuf
- 130g de crème liquide
- 50g de chocolat caranao
- 50g d'œufs (1 œuf moyen)
- 40g de sucre muscovado
- 15g de lait
- 52g de farine
- 2g de levure chimique
- 67g de beurre
- 55g de praliné noix
- 35g de caranao
- 45g de crêpes dentelles émiettées
- 100g de lait
- 100g de crème (1)
- 45g de jaunes d'œufs
- 15g de sucre muscovado
- 4g de gélatine
- 125g de praliné noix
- 200g de crème liquide entière
- 200g de chocolat noir de couverture (j'ai utilisé du Caranao)

Préparation

1. Je fais rarement des gâteaux à la banane (à part en version cake), j'ai toujours peur que ça soit un peu écoeurant.
2. Mais après avoir goûté ce praliné noix, j'avais très envie de tenter l'association, et donc j'ai décidé de faire cette bûche, en rajoutant tout de même un crémeux au chocolat, mais pas n'importe quel chocolat, le caranao, un chocolat noir au caramel beurre salé de Valrhona.
3. Si vous n'en avez pas, vous pouvez bien sûr le remplacer par le chocolat noir de votre choix !
4. Résultat, une bûche gourmande mais pas écoeurante du tout, qui associe bien les trois parfums sur une base de biscuit madeleine au muscovado.
5. Préparez un caramel avec l'eau et le sucre, puis versez-le sur les noix torréfiées.
6. Laissez refroidir, puis ajoutez le sel et mixez jusqu'à obtention d'un praliné.
7. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la réhydrater.
8. Coupez la banane en petits morceaux, mettez-la dans une casserole avec le sucre.
9. Faites cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compotée.
10. Retirez la casserole du feu, puis ajoutez la gélatine essorée et versez la compotée dans le moule à insert.
11. Placez-le au congélateur.

12. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.
13. Préparez une crème anglaise : portez à ébullition la crème.
14. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
15. Versez ensuite le liquide bouillant sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans une casserole.
16. Faites cuire la crème jusqu'à 84°C en remuant constamment, puis ôtez du feu.
17. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le chocolat et passez le crèmeux au mixeur plongeant.
18. Laissez-le refroidir au réfrigérateur.
19. Faites fondre le beurre, et laissez-le refroidir.
20. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait, la farine tamisée et la levure.
21. Enfin, incorporez le beurre fondu refroidi.
22. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dans un cadre, sur 1 cm d'épaisseur, et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
23. Laissez le biscuit madeleine refroidir, puis découpez un rectangle de 24x8cm.
24. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavottes émiettées.
25. Étalez le croustillant sur le biscuit madeleine et faites cristalliser au congélateur.
26. Quand c'est cristallisé, étalez le crèmeux caranao sur le croustillant (il doit faire 1 cm d'épaisseur environ) et remplacez au congélateur jusqu'au montage final.
27. Faites bouillir le lait et la crème (1).
28. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
29. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.
30. 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.
31. Ajoutez la gélatine essorée puis le praliné.
32. Montez la crème (2) en chantilly pas trop ferme.
33. Lorsque la crème anglaise se situe entre 30 et 35°C, incorporez délicatement la crème chantilly à l'aide d'une maryse.
34. Montage : Versez les 2/3 de la mousse au fond du moule à bûche, en la faisant remonter sur les parois.
35. Déposez l'insert banane, puis recouvrez avec le reste de mousse.
36. Refermez avec le biscuit-croustillant-crèmeux, avec le crèmeux collé à la mousse, puis placez au congélateur jusqu'à prise complète.
37. Tempérez le chocolat : faites-le fondre jusqu'à atteindre la température de 50°C.
38. Faites redescendre le chocolat jusqu'à 28°C, puis chauffez-le à nouveau à 31-32°C, à ce moment-là vous pouvez l'utiliser.
39. Versez le chocolat fondu dans une poche à douille avec une toute petite douille ou sans douille avec un tout petit trou.
40. Dessinez des courbes ou le motif que vous voulez sur une feuille guitare précédemment découpée à la bonne taille pour recouvrir la bûche (si vous n'avez pas de feuille guitare, utilisez du papier sulfurisé, le chocolat sera simplement moins brillant).
41. Quand vous voyez que le chocolat commence à se solidifier, démoulez la bûche et recouvrez-la avec la feuille guitare, côté chocolat au contact de la bûche.