

Bûche menthe et chocolat

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 90g de lait entier
- 90g de crème liquide entière
- 36g de jaune d'œuf
- 14g de sucre semoule
- 65g de chocolat Caraïbes de Valrhona
- 50g d'œuf
- 40g de sucre
- 10g de lait
- 55g de farine
- 2g de levure
- 67g de beurre
- 25g de sirop de menthe
- 55g de praliné
- 35g de chocolat noir
- 45g de crêpes dentelles
- 2,7g de gélatine
- 200g de lait entier
- 14g de mascarpone
- 25g de feuilles de menthe
- 14g de sucre semoule (1)
- 23g de jaune d'œuf
- 8g de sucre semoule (2)
- 300g de crème liquide
- 60g de chocolat noir
- 1.5 litre d'huile de pépin de raisin
- 3.5 feuilles de gélatine
- 130g de lait entier
- 60g de crème liquide entière
- 50g de sucre
- 2g d'agar-agar en poudre
- 25g de pâte de cacao finement émincée (j'en ai trouvé sous forme de tablette dans un magasin bio)
- 2g de colorant alimentaire noir en gel
- 400g de sucre
- 260g d'eau
- 12g de gélatine

Préparation

1. Deuxième recette de bûche cette année, une bûche menthe et chocolat.
2. J'adore cette association, je sais qu'en général les avis sont assez tranchés, soit on aime soit on déteste, moi je suis dans la première équipe !
3. La recette est bien équilibrée, on a le goût de la menthe sans que ça ne devienne écœurant, par contre il faut être patient pour faire infuser la menthe pour avoir une mousse bien parfumée.
4. Si vous voulez une couleur plus verte pour la mousse, vous pouvez ajouter du colorant, je n'en utilise presque jamais donc je n'avais pas de couleur verte et j'ai laissé la mousse telle quelle.
5. En déco, comme souvent, j'ai fait assez simple avec un glaçage neutre, simplement pour apporter un peu de brillance et protéger la mousse de l'oxydation.
6. J'y ai ajouté quelques feuilles de menthe mais aussi un peu de caviar de chocolat, d'après la recette de

Dominique Ansel dans sa tartelette au caviar de chocolat que j'avais réalisée il y a quelques années.

7. C'est totalement optionnel, si vous n'avez pas le temps/l'envie, vous pouvez simplement ajouter des pépites de chocolat ou des perles craquantes chocolat noir de Valrhona.
8. Enfin, je vous ai parlé il y a quelques jours de la marque de porcelaine de Limoges Haviland, cette recette-là est présentée dans leur collection Place Vendôme.
9. J'ai utilisé les gouttières à bûche de la marque de Buyer, je vous mets les liens ci-dessous : - Gouttière à bûche - Gouttière à insert Pour faciliter le démoulage, j'utilise des feuilles guitare.
10. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
11. Versez les liquides chauds dessus en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe, c'est-à-dire à 85°C.
12. Versez la crème anglaise ainsi obtenue sur le chocolat et passez le crémeux au mixeur plongeant.
13. Versez le crémeux dans un moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
14. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
15. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait, le sirop de menthe et ensuite la farine et la levure tamisées.
16. Incorporez enfin le beurre tiédi et versez dans un cadre avant d'enfourner pendant 10 minutes à 180°C.
17. Détaillez le biscuit à la taille de votre moule à bûche.
18. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.
19. Etalez le croustillant entre deux feuilles de papier sulfurisé puis réservez au congélateur.
20. Portez à ébullition de lait avec la menthe hachée.
21. Filmez la casserole, puis laissez infuser pendant toute une nuit.
22. Le lendemain matin, passez un coup de mixeur plongeant dans le mélange, reportez à ébullition et laissez encore infuser pendant 1 heure.
23. Ensuite, filtrez le lait et prélevez-en .
24. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
25. Portez à ébullition le lait à la menthe, le mascarpone, et le sucre (1).
26. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
27. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
28. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
29. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
30. Faites fondre le chocolat doucement.
31. Battez la crème liquide bien froide.
32. Quand elle commence à se raffermir, versez en filet le chocolat fondu pour donner un effet « stracciatella » à la chantilly.
33. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
34. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
35. Montage : Versez de la mousse au fond du moule.
36. Au centre, déposez l'insert crémeux chocolat, puis recouvrez avec de la mousse.
37. Ensuite, mettez le croustillant, à nouveau un peu de mousse et terminez avec le biscuit.
38. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
39. Caviar de chocolat : 1.

40. litre d'huile de pépin de raisin 3.
41. Placez l'huile de pépins de raisin dans un saladier de 10cm de hauteur (la hauteur est très importante, c'est ce qui va permettre aux billes de chocolat de se former).
42. Mettez le saladier au congélateur pendant minimum 3h.
43. Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elles ramollissent.
44. Portez à ébullition le lait et la crème, puis ajoutez-y le sucre et l'agar-agar préalablement mélangés en fouettant doucement.
45. Baissez le feu pour que le mélange soit frémissant, et laissez cuire pendant 4 minutes.
46. Retirez la casserole du feu, puis incorporez la gélatine réhydratée et essorée en fouettant pour obtenir un mélange bien lisse.
47. Ajoutez ensuite la pâte de cacao puis le colorant noir en mélangeant bien pour obtenir une crème lisse et homogène.
48. Laissez refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 45 et 50°C.
49. Utilisez soit une poche à douille avec un petit trou au bout, soit une petite pipette.
50. Sortez le saladier d'huile de pépin de raisin.
51. Positionnez la poche à douille environ 25cm au-dessus de l'huile, et faites-la aller et venir : la gelée de chocolat va couler dans l'huile froide, et en atteignant la surface, elle va s'enfoncer et se solidifier en quelques secondes.
52. Une fois la poche à douille vide, égouttez le caviar de chocolat à l'aide d'un tamis, puis rincez-le légèrement et délicatement pour enlever l'excédent d'huile.
53. Egouttez bien, puis réservez au frais jusqu'au montage.
54. Mettez la gélatine à réhydrater dans un grand bol d'eau froide.
55. Portez l'eau et le sucre à ébullition, avec des feuilles de menthe.
56. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
57. Quand le glaçage est à 30-35°C, retirez les feuilles de menthe et versez-le sur la bûche démoulée.
58. Mettez la bûche quelques heures au réfrigérateur pour qu'elle décongèle puis décorez avec des feuilles de menthe et le caviar de chocolat, avant de vous régaler !