

## Bûche aux marrons et à la clémentine



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 6 h

**Cuisson** : 15 mn

*L'alliance des marrons à la clémentine est à l'honneur dans cette délicieuse bûche à réaliser à l'occasion des fêtes de fin d'année.*

Recette proposée par : Catherine Pose

### Ingrédients

- 5 marrons - glacés
- 300 g de crème de marron - vanillée
- 3 clémentines
- écorces de clémentine
- 75 g de poudre d'amandes
- 200 g de mascarpone
- 4 g de gélatine - en feuilles
- 60 g de farine
- 100 g de sucre - en poudre
- 3 oeufs entier - + 3 blancs
- 10 g de beurre
- 25 cl de crème liquide

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Dans un saladier, mélangez 60 g de sucre avec la poudre d'amandes.
- 3 Incorporez-y un oeuf entier, puis deux jaunes.
- 4 Montez 5 blancs en neige en ajoutant 40 g de sucre à la fin.
- 5 Incorporez-les à la pâte en même temps que la farine et le zeste râpé d'une clémentine.
- 6 Etalez la pâte sur une plaque patissière tapissée de papier sulfurisé, puis laissez cuire dans le four 12 minutes.
- 7 Retournez le biscuit sur un linge humide et décollez le papier sulfurisé. Enroulez dans le linge.
- 8 Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 9 Mélangez la mascarpone et la crème de marron. Battez la crème en chantilly.
- 10 Faites alors fondre la gélatine sur feu doux en remuant dans 2 cuillères d'eau.
- 11 Incorporez doucement la gélatine dans le mélange ainsi que la chantilly.
- 12 Déroulez le biscuit. Imbibez-le du jus d'une clémentine et tartinez avec la moitié de la crème au marrons additionnée des quartiers de clémentine coupée en dés. Roulez et recouvrez la bûche du reste de la crème.
- 13 Laissez reposer au réfrigérateur pendant 6 heures. Décorez la bûche d'éclats de marrons glacés et dégustez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

