

Bûche caramel-beurre salé, glaçage chocolat



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 45 mn

Repos : 240 mn

Le dessert incontournable des fêtes, la bûche. Ici dans sa version caramel au beurre salé et chocolat. De loin l'une des plus gourmandes !

Ingrédients

- 190 g de sucre en poudre
- 70 cl de crème liquide bien froide (30 % de matière grasse)
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 4 feuilles de gélatine
- 115 g de beurre demi-sel
- 2 jaunes d'œufs
- pour la ganache :
- 100 g de chocolat noir (70 % de cacao)
- 10 cl de crème liquide (30 % de matière grasse)
- pour le glaçage :
- 6 cl de crème liquide (15 % de matière grasse)
- 3 cs d'eau
- 90 g de sucre en poudre
- 30 g de cacao en poudre amer (70 % de cacao)
- 2 feuilles de gélatine
- pour le décor :
- 50 g de noisettes entières
- 25 g de cassonade
- quelques billes en sucre

Préparation

- 1 Versez le sucre en poudre dans une casserole et faire cuire à feu doux sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.
- 2 Pendant ce temps, faites chauffer 15 cl de crème liquide avec la vanille.
- 3 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4 Lorsque le caramel est bien blond, ajoutez hors du feu le beurre en morceaux, les jaunes d'œufs fouettés et la crème chaude puis mélangez bien. Ajoutez la gélatine égouttée et laissez refroidir.
- 5 Préparez la ganache : faites fondre le chocolat noir haché au bain-marie. Ajoutez la crème liquide, puis lissez à l'aide d'une spatule et faites prendre la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, tout en restant souple.
- 6 Garnissez une poche à douille lisse avec la ganache.
- 7 Chemisez de film alimentaire une petite gouttière à bûche (ou un moule à cake).
- 8 Fouettez à l'aide d'un batteur électrique le reste de crème liquide en Chantilly bien ferme, puis incorporez-la à la crème caramel refroidie.
- 9 Garnissez la petite gouttière à bûche avec la moitié de la préparation au caramel, puis placez-la au congélateur durant 10 minutes.
- 10 Déposez une fine couche de ganache au chocolat sur toute la longueur et terminez avec une couche de préparation au caramel restant. Placez au réfrigérateur durant 4 à 5 heures.
- 11 Concassez les noisettes et faites-les revenir rapidement dans une poêle à sec. Saupoudrez de cassonade, laissez caraméliser et réservez

- 11 sur du papier sulfurisé.
- 12 Préparez le glaçage : plongez la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, mélangez l'eau avec la crème et le sucre en poudre et portez le tout à ébullition. Ajoutez le cacao et laissez frémir 2 minutes.
- 13 Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement égouttée entre les doigts, mélangez bien et laissez refroidir.
- 14 Démoulez la bûche sur une grille à pâtisserie. Versez par-dessus le glaçage refroidi, patientez quelques instants, puis décorez la bûche avec les noisettes caramélisées et quelques billes en sucre.

Proposé par

LeSucre.com

LeSucre.com

Le CEDUS présente : lesucre.com

Le Centre d'Études et de Documentation du Sucre vous propose de découvrir le sucre dans tous ses états, qu'il soit blanc, brun ou roux.

Sur le site www.lesucre.com, retrouvez tous les conseils utiles sur le sucre et la santé, de très nombreuses recettes originales, l'histoire, les variétés et la culture du sucre. Bref, tout ce que vous devez savoir sur le sucre pour bien le consommer.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

