

Four multifonctions
Temps de préparation : 60min
Temps de cuisson : 45min
Temps de repos : 2h

Bûche de Noël, noisettes & caramel

Pour 8 personnes



Panier de courses

Crème mousseline au caramel beurre salé :

- 500g de lait
- 125g de beurre + 125g de beurre pommade
- 150g de caramel beurre salé
- 100g de jaune d'œufs
- 70g de sucre
- 50 de Maïzena
- 1 gousse de vanille

Noisettes caramélisées :

- 200g de sucre
- 200g de noisettes hachées
- 50g d'eau

Biscuit noisette :

- 4 blancs d'œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 75g de sucre glace
- 75g de poudre de noisettes
- 70g de farine
- 50g de sucre en poudre

Dressage :

- Quelques copeaux de chocolat

Matériel

Robot pâtissier et fouet électrique
Cul-de-poule
Plat universel PerfectClean Miele

Déroulé de la recette

Préparation de la crème mousseline au caramel beurre salé

Placer les jaunes d'œufs et le sucre dans un cul-de-poule.

Mélanger jusqu'à obtention d'une texture mousseuse.

Ajouter la maïzena et mélanger de nouveau.

Gratter la gousse de vanille dans une casserole, y déposer le restant de la gousse de vanille et verser le lait dessus.

Chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Retirer la gousse de vanille.

Verser la moitié du lait dans le mélange jaunes-sucre-maïzena et mélanger jusqu'à homogénéisation.

Remettre la préparation dans la casserole à feu moyen et laisser cuire quelques sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.

Retirer du feu puis incorporer le beurre coupé en morceaux ainsi que le caramel.

Mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser la préparation sur une plaque, bien étaler puis filmer au contact.

Laisser complètement refroidir.

Lorsque la préparation est à température ambiante, la verser dans le bol du robot et le mixer à pleine puissance afin de l'émulsionner.

Incorporer le beurre pommade et fouetter de nouveau jusqu'à obtention d'une préparation souple et homogène.

Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Préparation des noisettes caramélisées

Préchauffer le four à 170°C.

Étaler les noisettes directement sur le plat de cuisson PerfectClean puis enfourner pendant 15 minutes.

Verser les noisettes dans un torchon et frotter énergiquement afin de retirer les peaux des noisettes.

Hacher grossièrement les noisettes, réserver.

Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter le tout à 110°C.

Hors du feu, ajouter les noisettes et mélanger jusqu'à ce que le sirop devienne sableux.

Remettre la casserole sur le feu et cuire jusqu'à caramélisation des noisettes.

Verser la préparation sur une feuille de papier sulfurisé en veillant à bien étaler les noisettes.

Laisser complètement refroidir.

Une fois refroidie, casser quelques morceaux de la préparation qui vont servir pour la décoration de la bûche puis hacher le reste. Réserver.

Préparation du biscuit noisette

Préchauffer le four à 180°C.

Placer les œufs entiers, les jaunes d'œufs, le sucre glace et la poudre de noisettes dans un bol puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse.

Verser les blancs d'œufs dans le bol d'un robot muni du fouet, puis mélanger.

Lorsque la préparation commence à être mousseuse, incorporer la moitié du sucre tout en continuant de fouetter.

Lorsque la texture commence à bien s'épaissir, ajouter le reste de sucre et poursuivre le mélange encore 2-3 minutes.

Verser la moitié de la farine et un tiers de la meringue dans le mélange jaune-œuf-sucre glace – poudre de noisettes et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le reste de farine puis la meringue en 2 fois. Mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une préparation aérienne et homogène.

Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et étalant régulièrement à l'aide d'une spatule et enfourner pour 12 minutes.

À la fin de la cuisson, débarrasser le biscuit sur une grille recouverte de papier cuisson puis laisser refroidir.

Le montage

Décoller délicatement la feuille de papier sulfurisé du biscuit puis étaler dessus 2/3 de la mousseline au caramel beurre salé.

Parsemer le tout de noisettes caramélisées hachées.

Rouler le biscuit sur lui-même (dans la longueur) pour former un boudin. Attention à bien serrer le boudin.

Puis emballer le tout de film alimentaire et placer la bûche pendant au moins 1 heure au congélateur.

Détendre le reste de mousseline en la fouettant énergiquement.

Sortir le boudin du congélateur, retirer le film alimentaire puis recouvrir le tout de mousseline à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.

Décorer à l'aide du dos d'une cuillère ou avec les dents d'une fourchette en créant un effet d'écorce.

Couper les deux extrémités de la bûche pour avoir un résultat net.

Parsemer la bûche des morceaux de noisettes caramélisées restants et de copeaux de chocolat.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.