

## Bûche chocolat insert poire



Cette *bûche* je l'ai proposé à mes invités au repas de *Noël* de l'année dernière.

Il s'agit d'une bûche bavaroise chocolat avec un insert à la poire. L'alliance chocolat poire est toujours une grande réussite et si vous aimez ces deux parfums cette bûche est pour vous.

Cette année j'ai fait l'inverse, une bûche mousse à la poire et insert au chocolat, tout aussi bonne et plus légère que la version proposée aujourd'hui. La recette sera mise en ligne prochainement.

Source : [1,2,3,4 filles aux fourneaux](#)

*Insert à la poire*

- 1 grosse boîte de poire au sirop
- 60 gr de sucre semoule
- 2 feuilles de gélatine

Faire ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Pendant ce temps égoutter les poires et les mixer avec le sucre.

Essorer la gélatine et la faire fondre quelques secondes au micro-ondes.

Verser la gélatine fondue dans la purée de poire et bien mélanger le tout.

Répartir la purée de poire dans les empreintes bûchettes ou autres petits moules et faire prendre au congélateur plusieurs heures.

J'ai fait cet insert la veille et je l'ai laissé toute la nuit au congélateur.

### *Génoise au chocolat*

- 4 œufs
- 50 gr de farine
- 100 gr de sucre en poudre
- 30 gr de cacao non sucré

Séparer les blancs des jaunes d'œufs en prenant soin de séparer les blancs d'œufs 2 par 2.

Dans un saladier battre les jaunes d'œufs en omelette. Rajouter 2 blancs d'œufs et 50 gr de sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Monter les 2 blancs restants en neige puis rajouter petit à petit 50 gr de sucre en poudre.

Ajouter les blancs en neige délicatement au mélange jaunes/sucre

Tamiser ensemble la farine et le cacao au-dessus du saladier et mélanger délicatement.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser cette pâte dans une plaque à pâtisserie ou comme moi dans le flexipat, bien égaliser et faire cuire 10 à 12 minutes.

Laisser refroidir, démouler et couper une bande de la largeur de la base de votre moule à bûche ou de votre gouttière.

Réserver.

### *Mousse au chocolat*

- 330 gr de chocolat noir
- 120 ml de lait
- 300 ml de crème liquide entière très froide
- 120 ml de crème liquide entière

Dans une casserole porter à ébullition le lait et les 120 ml de crème.

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans la casserole et hors du feu bien mélanger le tout pour faire fondre le chocolat.

Le mélange doit être bien lisse.

Réserver.

Monter les 300 ml de crème très froide en chantilly.

Prendre 1/3 de chantilly et la mélanger au chocolat fondu. Cette opération est très importante afin d'éviter que le chocolat ne cristallise.

Ensuite rajouter délicatement ce mélange à la chantilly restante.

Prendre le moule à bûche et si vous avez un tapis relief le disposer dedans. Si vous utiliser une gouttière penser à mettre une feuille de rhodoid.

Sortir les inserts à la poire du congélateur et les démouler immédiatement.

Verser de la mousse au chocolat, jusqu'au moitié du moule environ et y disposer les inserts sur toute la longueur de la bûche en appuyant légèrement.

Remplir avec le reste de mousse au chocolat et poser la génoise par-dessus pour fermer votre bûche.

Mettre la bûche au réfrigérateur 5 heures . Je l'ai laissé toute une nuit.

Démouler et décorer à votre guise.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*  
***carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*



