

# *Buche vanille-cassis*

## *Ingrédients*

### *Biscuit brownie*

*35g de chocolat noir à 70%de cacao*

*1 œuf*

*75g de sucre*

*60g de beurre*

*30g de farine*

### *Insert myrtille-cassis*

*175g de cassis surgelés*

*175g de myrtilles surgelées*

*80g de sucre en poudre*

*2 feuilles de gélatine (4 g)*

### *Pour le crémeux vanille*

*7.5g de gélatine*

*165g de chocolat blanc*

*150ml de lait*

*75g de jaunes d'œufs*

*75g de sucre*

*1 cuil à café de vanille moulue*

*350g de crème liquide très froide*

*Matériel: un moule à cake classique. un moule à buche "montagne" de la marque scrapcooking. Une plaque de moule à buchettes de 8cm de long sur 3.5 de large.*

Le Brownie: Préchauffez le four à 170°C.

Faites fondre le chocolat avec le beurre (au micro onde ou dans une casserole). Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine puis le mélange beurre-chocolat.

Versez la pâte dans un moule à cake, répartissez-la de façon homogène et enfournez à 170°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir dans le moule.

Insert cassis-myrtille: Faites tremper la de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer les fruits avec le sucre jusqu'à ébullition, mixez puis laissez compoter pendant 5 minutes avant d'incorporer les feuilles de gélatine essorées. Mélangez bien pour dissoudre et répartir la gélatine puis versez dans les moules à mini buchettes (vous remplirez 3 cavités). Réserver au congélateur pendant une nuit.

Le crémeux vanille:

Préparez la crème anglaise: Faites tremper la de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un bol en inox fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Portez le lait à ébullition, versez-le sur les jaunes et le sucre, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe le dos d'une cuillère en bois. Incorporez la vanille moulue puis le chocolat blanc et quand ce dernier à entièrement fondu, incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly (vous pouvez aussi utilisez de la chantilly en bombe). Réservez au frais.

Quand la crème est presque froide, incorporez-lui un peu de chantilly pour la détendre puis incorporez le reste de la chantilly délicatement.

Versez la moitié de ce crémeux vanille dans le moule, déposez les inserts cassis-myrtille sur le crémeux en appuyant légèrement dessus pour faire remonter le crémeux sur les cotés. Répartissez le reste de crémeux vanille (il y en aura en trop, juste de quoi remplir une verrine à déguster en égoïste à l'abri des gourmands qui vous entourent) et pour finir déposez le brownie sur le crémeux en l'enfonçant légèrement dedans. Réservez au congélateur pendant 1 nuit ou plus.

Sortez la buche 1/2 journée au moins avant de la déguster et démoulez-la tout de suite. Laissez-la décongeler tranquillement au frigo, vérifiez son état de décongélation 2 heures avant de servir et si le cœur est encore gelé, sortez la du frigo.