

Buche poire-chocolat aux épices de Noël

Pour la crème anglaise de base

100ml de lait

50g de jaunes d'œufs

50g de sucre

Pour la crème chantilly

235g de crème liquide très froide

Pour la crème au chocolat noir

3g de gélatine

100g de chocolat noir corsé

Insert poire aux épices de Noël

385g de poire pelée et épépinée

1 cuil à soupe de miel

1 cuil à soupe de cassonade

2 étoiles de badiane

1 cuil à café rase de poudre de vanille

1 cuil à café rase de poudre de cannelle

3 gousses de cardamome verte

1.5 feuilles de gélatine (3g)

Crèmeux chocolat

100ml de lait

50g de jaunes d'œufs

50g de sucre

235g de crème liquide très froide

3g de gélatine

100g de chocolat noir à 70%de cacao

Crumble de pain d'épice

3 tranches de pain d'épice

2 cuil à soupe de cassonade

Glaçage cacao

8g de gélatine en feuilles (environ 4 feuilles)

120g d'eau

145g de sucre en poudre

50g de cacao en poudre

100g de crème liquide

Matériel :- Un moule à buche de 10cm de large et 25 de long à sa base et de 8cm de haut

- Une plaque de moule à buchettes de 8cm de long sur 3.5 de large.

Préparez le glaçage : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole mélangez l'eau, le sucre en poudre, le cacao en poudre et la crème liquide. Faites chauffer à feu doux en remuant doucement jusqu'à ébullition, Retirez alors la casserole du feu, égouttez la gélatine et incorporez-la au mélange.

Quand la gélatine est entièrement dissoute filtrez le glaçage. Laissez refroidir et réservez.

Insert poire: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Épluchez et coupez la poire en brunoise. Dans une casserole faites cuire les morceaux de poire à couvert et à feu moyen avec le sucre, le miel, les poudres de vanille et de cannelle, les graines de cardamome et les 2 étoiles de badiane.

Quand les morceaux de fruits sont cuits et ont rendu du jus, retirez les étoiles de badiane et mixez en gardant quelques morceaux de poire. Incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et versez la compotée dans les moules à mini buche (il y aura de la compotée en trop).

Laissez refroidir et réservez au congélateur pendant au moins 3 heures (ou une nuit).

Crèmeux au chocolat: Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Préparez la crème anglaise: 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 épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois. Incorporez le chocolat coupé en morceaux, mélangez puis quand le chocolat a entièrement fondu incorporez la gélatine essorée et mélangez bien pour la dissoudre. Laissez refroidir

Montez le crème en chantilly (vous pouvez aussi utilisez de la chantilly en bombe). Réservez au frais le temps que la crème au chocolat refroidisse.

Incorporez délicatement la crème fouettée à la crème au chocolat en 2 ou 3 fois.

Versez la moitié cette mousse au chocolat noir dans votre moule, déposez l'insert poire (il faudra le retailler) en l'enfonçant dans la mousse. Versez le reste de crèmeux au chocolat, puis finissez en déposant les tranches de pain d'épice sur le crèmeux en les enfonçant légèrement afin qu'elles arrivent au niveau du bord du moule, le crèmeux remontant sur les cotés, égalisez et hop au congel pour au moins 3 heures.

Pain d'épice caramélisé: Coupez les tranches de pain d'épice en tout petits cubes. Dans une poêle mettez les cubes de pain d'épice, saupoudrez de cassonade et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la cassonade fonde et caramélise, mélangez pour que le caramel enrobe tous les morceaux de pains d'épice et versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé, étalez bien et laissez refroidir.

Finition : Réchauffez le glaçage pour qu'il prenne une consistance liquide un peu épaisse.

Démoulez la buche et posez-la sur une grille elle-même posée sur un plat creux. Versez le glaçage sur la buche (il sera peut être nécessaire de passer une deuxième couche de glaçage. Pour cela, récupérez l'excédent tombé dans le plat creux et reversez-le sur la buche, si il est trop épais réchauffez le un peu).

Déposez la buche sur un plat de service et collez des morceaux de pain d'épice caramélisés tout autour de la buche, il tiendra grâce au glaçage. Décorez avec des bâtons de cannelle et des étoiles de badiane.

Réservez la buche au frigo pendant 6 heures avant de les servir pour qu'elle prenne bien le temps de décongeler (vous pouvez aussi la remettre au congélateur après l'avoir glacée et la sortir 6 heures avant de servir).