

Bûche cerise-tonka

Pour 8 personnes

Insert griottes

240g de griottes surgelées

3 feuilles de gélatine (6g)

25g de sucre

2 cuil à café de miel (de cerisier)

Pour le biscuit (brownie)

35g de chocolat noir

1 œuf

75g de sucre

60g de beurre

30g de farine

Mousse tonka

160g de lait

3 fèves tonka

7g de gélatine (3.5 feuilles)

300g de chocolat blanc

330g de crème liquide

Pour le glaçage

25g de nappage neutre

2 cuil à café rase de colorant rouge en poudre

2 feuilles de gélatine (4g)

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide (ou de glucose)

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.

Glaçage: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Mixez et filtrez, versez dans une boîte hermétique et réservez au frais.

La gelée de cerises : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faites cuire les cerises avec le sucre et le miel, mixez le mélange, filtrez-le avant d'y incorporer la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine puis versez dans 3 empreintes de moule à mini buches. Laissez refroidir la gelée à température ambiante avant de réserver au congélateur pendant au moins 3heures.

Le biscuit: Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au micro-onde avec le beurre.

Fouettez le sucre avec les œufs et faites-les blanchir. Incorporez la farine, le beurre, le chocolat fondu.

Sur une plaque de pâtisserie confectionnez, avec du papier sulfurisé, un "cadre" de 22 cm de long sur 10 de large. Versez la pâte dans ce cadre et enfournez à 170°C pendant 10-12 minutes (si le biscuit ne vous paraît pas bien cuit c'est normal). Laissez refroidir.

Mousse tonka: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez le lait à frémissement puis ajoutez la fève tonka râpée et laissez infuser (hors du feu) pendant 15 minutes, filtrez et remettez le lait sur le feu, ajoutez le chocolat blanc et laissez le fondre à feu doux sans cesser de remuer le mélange. Incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Fouettez la crème en chantilly ferme, réservez au frigo.

Quand la crème au chocolat blanc est presque froide, incorporez délicatement la crème fouettée, réservez au froid pendant 15-20 minutes pour la faire prendre un peu avant de monter la buche.

Montage: Versez la moitié la mousse tonka dans votre moule, déposez les inserts cerise (il faudra en retailler un) en les collants les uns aux autres et en les enfonçant dans la mousse. Versez le reste de mousse, puis finissez en déposant le biscuit chocolat sur la crème. Enfoncez-le légèrement afin qu'il arrive au niveau du bord du moule, la crème remontant sur les cotés, égalisez et hop au congel pour au moins 3 heures.

Réchauffez le glaçage au micro onde ou dans une casserole. Quand il atteint 45-50°C il est prêt à être versé sur la buche. (Il se peu que vous ayez besoin de passer une deuxième couche d'où l'intérêt de récupérer le surplus de glaçage). Laissez le glaçage s'égoutter et mettez la bûche au frigo pendant au moins 6 heures pour qu'elle décongèle tranquillement. (Si vous servez la buche le soir glacez-la dans la matinée, si vous la servez a midi faite le la veille au soir).

Juste avant de servir décorez avec des étoiles et des nuages en chocolat blanc et voila!!