***Une bûche au Canada***

Cranberries confites

50g de cranberries séchées

1 grosse cuil à café de miel aux noisettes

1 cuil à soupe de jus de citron

Insert poire

385g de poires pelées et épépinées

1 cuil à soupe de miel

1 cuil à soupe de cassonade

1.5 feuilles de gélatine (3g)

Pour le biscuit

35g de chocolat dulcey

1 œuf

75g de sucre

50g de beurre

30g de farine

Mousse érable

2.25 feuilles de gélatine (4.5g)

185g de lait

3 jaunes d'œufs (60g)

30g de sirop d'érable

400g de crème fleurette

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)

Noix de pécan caramélisées

35g de noix de pécan grossièrement concassées

40g de sucre

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.

Le confit de cranberries : hachez les cranberries en petits morceaux. Dans une casserole, versez le jus de citron, le miel et les cranberries. Faites chauffer à feu moyen pour faire fondre le miel et mélanger tout les ingrédients. Laissez cuire 2-3 minutes, quand il n'y a plus de liquide, coupez le feu 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.

Quand les morceaux de fruits  sont cuits et ont rendu du jus, mixez-les en gardant quelques morceaux de poire. Poursuivez la cuisson une dizaine de minutes pour obtenir une compote un peu épaisse. Coupez le feu, incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et versez la compote dans les moules à mini-bûches.

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

Le biscuit: Coupez le chocolat dulcey 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 parait pas bien cuit c'est normal). Laissez refroidir avant de démouler délicatement.

Noix de pécan caramélisées: Versez le sucre dans une casserole, faites le cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il forme un caramel brun. Coupez le feu et incorporez les noix de pécan concassées, mélangez et débarrassez sur une feuille de papier de cuisson, laissez refroidir avant de concasser grossièrement l'ensemble.

La mousse au sirop d'érable: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sirop d'érable.

Dans une casserole portez le lait frémissement puis versez-le sur les œufs. Mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème commence à épaissir et nappe la cuillère. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly et mélangez délicatement les deux préparations.

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

Faites chauffez 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 boite hermétique et réservez au frais.

Montage: Versez les 3/4 de la mousse au sirop d'érable dans le moule à bûche, Démoulez les inserts poires, retaillez-en un pour l'adapter à la taille de la bûche et déposez-les sur la mousse en les enfonçant légèrement, répartissez le confit de cranberries sur l'insert poire et recouvrez avec le reste de la mousse au sirop d'érable.

Répartissez les noix de pécan caramélisées sur la mousse puis recouvrez-las avec le biscuit, appuyez délicatement sur le biscuit de façon a faire remonter la mousse sir les bords et ainsi égaliser le socle de la bûche. Réservez au congélateur jusqu'au jour J ou il ne vus restera plus qu'à poser le glaçage.

6h au moins avant de servir la bûche, sortez-la du congélateur et poser le glaçage (Posez la bûche sur une grille elle même posée sur un plat creux (Il se peu que vous ayez besoin de passer une deuxième couche d'où l'intérêt de récupérer le surplus de glaçage).. Réchauffez le glaçage au micro onde ou dans une casserole. Quand il atteint 45-50°C il est prêt à être versé sur la bûche. (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 pour qu'elle décongèle tranquillement

.