



BUCHE AUX MARRONS

BISCUIT : 3 Œufs, 60g de sucre, 60g de farine, beurre pour la plaque

GARNITURE : 250g de mascarpone, 250g de crème de marron, 15 cl de crème liquide, 6 feuilles de gélatine.

GLACAGE : 10cl de crème liquide, 100g de chocolat noir

Biscuit :

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer la farine puis les blancs en neige et étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré. Cuire 8 à 10mn 200°

Garniture :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la moitié de la crème y dissoudre hors du feu la gélatine égouttée. Laisser refroidir sans gélification. Fouetter le reste de crème en chantilly et y ajouter délicatement la crème avec gélatine. Mélanger la crème de marron au mascarpone et assembler le tout.

Couper le biscuit en 4 rectangles

Tapisser un moule à cake de film alimentaire, disposer au fond une bande de biscuit puis la crème et ainsi de suite 2 fois terminer par une bande de biscuit.

Rabattre le film et laisser au frigo 6h minimum (une nuit c'est mieux)

Glacage :

Chauffer la crème et hors du feu ajouter le chocolat en petits morceaux

Démouler la bûche sur un plat et napper le biscuit avec le chocolat

Laisser reposer quelques heures.

Bon appétit