

Bûche aux marrons et au cassis

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
6g de levure chimique
Croustillant aux marrons
20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de crème de marrons
Gelée de cassis
285g de purée de cassis
25 + 15g de sucre
4g de pectine NH
Mousse aux marrons
4 jaunes d'oeuf
25g de sucre
280g de lait
170g de crème de marrons
300g de crème liquide entière
8g de gélatine

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille du moule

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Croustillant aux marrons

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crme de marrons, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

Gelée de cassis

Mlanger les 15g de sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer la pure de cassis et les 25g de sucre

Incorporer le mlnge sucre/pectine

Faire bouillir et continuer de faire chauffer 4 5 minutes

Verser la prparation dans le moule insert

Mettre au congateur 6h

Mousse aux marrons

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre

Hors du feu ajouter la glatine ssore ainsi que la crme de marrons.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse aux marrons

Poser la gele de cassis

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Pour la finition j'ai floqu avec un spray velours
