

Bûche de Noël allégée poire chocolat



Ingrédients :

Biscuit roulé au chocolat :

- 4 œufs
- 70 g de sucre semoule ou équivalent en sucre de bois de bouleau en vente chez Phyllae
- 80 g de farine
- 10 g de cacao poudre non sucré

Crème au chocolat :

- 4 œufs
- 55 g de farine
- 0,5 l de lait
- 20 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 g de cacao poudre non sucré
- 100 g de fromage blanc 0% - 20%

Poires caramélisées :

- 400 g de poires au sirop (ceci est exceptionnel!)
- 20 g de miel

Préparation:

Pour le biscuit :

Pour cela, clarifiez les 4 œufs, afin de séparer les blancs et les jaunes. Montez les blancs en neige, puis ajoutez 20 g de sucre semoule à la fin pour les meringuer légèrement.

Dans un saladier, blanchissez les jaunes avec le restant de sucre semoule, puis ajoutez la farine et le cacao tamisés ensemble. Mélangez le tout afin d'obtenir une préparation homogène. Incorporez délicatement les blancs montés à l'aide d'une spatule en bois.

Étalez le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ, puis cuire dans un four à 210 °C préchauffé (Th. 7) pendant 8 à 10 min. Lorsque vous sortez le biscuit du four, glissez la feuille sur un torchon humide et recouvrez la totalité du biscuit. Cette opération vous permettra de garder un biscuit très souple et facile à travailler. Laissez refroidir ainsi.

Pour les poires, égouttez-les, et gardez le sirop. Coupez les poires en lamelles, mettez-les dans un plat, ajoutez le miel, et mélangez l'ensemble. Mettez le plat dans un four préchauffé à 210°C et cuire pendant 30 mn environ. Laissez refroidir.

Pour la crème au chocolat :

Versez le lait dans une casserole et ajoutez la cassonade. Remuez et porter le tout à ébullition sur un feu moyen.

Pendant ce temps, cassez les œufs dans un récipient, puis ajoutez le sucre vanillé avant de blanchir le tout au fouet. Ajoutez la farine et le cacao tamisés ensemble dans le précédent mélange, remuez afin d'éviter toute formation de grumeaux.

Quand le lait est à ébullition, versez-le progressivement sur les œufs / farine / sucre vanillé tout en remuant à l'aide d'un fouet, puis transvasez le tout dans la casserole.

Faire cuire la crème à feu doux en prenant soin de remuer régulièrement jusqu'aux premiers bouillons. A ce moment précis, continuez à cuire durant une minute environ, puis retirez du feu. Transvasez la crème ainsi terminée dans un récipient. Laissez refroidir. Lorsque la crème est froide, incorporez le fromage blanc à l'aide d'un fouet.

Le moment du montage:

Placez la feuille de biscuit face à vous, retirez délicatement le papier sulfurisé mais laissez le torchon sous le biscuit. Coupez les bords si besoin est pour avoir un biscuit parfait.

A l'aide d'un pinceau, imbibe le biscuit de sirop de poires, puis étalez une couche de crème au chocolat (environ la moitié) sur toute la surface. Dispersez les poires caramélisées. Roulez le biscuit sur lui-même en vous aidant du torchon afin de réaliser un grand rouleau, la base de votre bûche.

Déposez la sur un plateau.

Répartissez une couche de crème au chocolat sur toute la surface ainsi qu'aux extrémités à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne ou d'une spatule. A l'aide d'une fourchette, rayez toute la crème au chocolat, afin de lui donner l'aspect « écorce d'arbre ». Placez votre bûche au réfrigérateur pendant 2 h environ.

Avant de servir, décorez avec quelques lamelles de poires et rajoutez des copeaux de chocolat noir. Quelques décorations de Noël pour célébrer ce moment et en route pour la dégustation.