



Bûche crème de marron-thé vert matcha, tofu d'amande au cidre

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 30 min

Pour 1 bûche de 30 cm (env. 15 personnes)

Matériel : 1 moule à bûche (gouttière à bûche) de 30 cm de longueur et 10 cm de diamètre avec 1 insert (forme gouttière) de 4 cm de diamètre ; à défaut 1 gros moule à cake et 1 bac à gros glaçons pour les inserts

Ingrédients

Pour la base croustillante

- 100 g de noisettes
- 65 g de chocolat praliné
- 135 g de chocolat noir
- 1 cuil. à café d'huile de coco désodorisée
- 30 g de riz soufflé

Pour l'insert à la poire

- 30 g de sucre
- 2 g d'agar agar
- 15 cl de cidre doux
- 3 poires bien mûres

Pour la génoise

- 18 cl de boisson au soja à la vanille
- 1/2 citron
- 120 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre blond
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 3 cl d'huile neutre

Pour le crémeux au matcha

- 25 cl de boisson végétale (amande, soja, noisette, riz, coco)
- 15 g d'amidon de maïs
- 40 g de sucre blond
- 1 cuil. à soupe bombée de thé matcha
- 1/2 cuil. à café d'agar agar
- 300 g de tofu soyeux fortement égoutté

1. Préparez la base croustillante. Faites griller les noisettes dans une poêle sans matière grasse. Quand elles commencent à colorer, retirez la poêle du feu. Laissez les noisettes tiédir puis concassez-les grossièrement.
2. Coupez les chocolats en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez l'huile de coco et faites fondre le tout au bain-marie.
3. Quand le chocolat est fondu, ajoutez le riz soufflé et les noisettes. Mélangez et versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Formez un rectangle de 6 à 8 mm d'épaisseur, de 30 cm ou plus de long et de 10 cm ou plus de long. Le rectangle sera recoupé pour former la base de la bûche. Réservez au froid pendant 15 à 20 min puis découpez le croustillant en un rectangle de 30 cm de long (ou de la longueur du moule) et de 8,5 cm de largeur (ou un peu moins que la largeur du moule). Placez à nouveau le croustillant au froid.
4. Préparez l'insert à la poire. Mélangez le sucre et l'agar agar. Dans une sauteuse, versez le cidre et le sucre. Mélangez au fouet et portez à ébullition. Laissez réduire à petits frémissements en mélangeant régulièrement.
5. Pendant ce temps, épluchez les poires et évidez-les. Détaillez-les en petits cubes (7 à 8 mm de côté).

6. Quand le cidre a réduit au tiers de son volume (env. 5 cl), ajoutez les poires. Mélangez de façon à bien les enrober de cidre. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes en mélangeant régulièrement. Retirez du feu quand elles commencent à se décomposer. Laissez un peu tiédir puis versez les poires dans le moule à insert (ou à glaçons). Recouvrez de film alimentaire et réservez au froid.
7. Préparez la génoise. Dans un verre mesureur, versez la boisson au soja et le jus de citron. Mélangez et réservez pendant 5 min. Dans un saladier, versez tous les ingrédients secs (farine, poudre d'amandes, sucre, poudre à lever, sel) et mélangez. Ajoutez l'huile dans la boisson au soja, mélangez puis versez sur les ingrédients secs en incorporant peu à peu le liquide aux ingrédients secs.
8. Quand la pâte est homogène, versez-la sur une plaque à génoise en silicone ou un moule préalablement graissé et fariné. Faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant env. 20 min.
9. Quand la génoise est cuite, sortez-la du four et retournez-la en vous aidant de plaques à pâtisserie. Laissez la génoise tiédir recouverte d'une toile de cuisson en silicone ou d'un torchon mouillé.
10. Préparez le crémeux. Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients du crémeux sauf le tofu. Portez à ébullition sans cesser de mélanger. Quand la préparation bout, retirez-la du feu et ajoutez le tofu. Battez la préparation au fouet électrique jusqu'à obtenir une préparation parfaitement lisse.
11. Montez la bûche. Découpez grossièrement la génoise en un rectangle de façon à pouvoir l'insérer dans le moule à bûche (selon la longueur du moule). Transportez la génoise dans le moule en vous aidant de film alimentaire et laissez le film dans le moule à bûche. La génoise doit tapisser la gouttière.
12. Découpez les bords qui dépassent puis versez le crémeux au matcha à 1 cm du bord. Démoulez l'insert aux poires et déposez-le sur le crémeux en le poussant légèrement pour faire remonter le crémeux. Recouvrez l'insert d'un peu de crémeux puis déposez le rectangle de croustillant. Enveloppez la bûche de film alimentaire et réservez-la au froid sous presse (par exemple, des briques de lait) pendant au moins 3 h.
13. Démoulez la bûche, décorez-la selon vos goûts et dégustez-la avec du cidre !

Suggestion

Incorporez 1 cuil. à soupe de miel de châtaigner dans la pâte à génoise ou mouillez la génoise cuite avec un sirop de poire ou de gingembre avant de la déposer dans le moule à bûche.

Cette recette se déguste avec un cidre moelleux et fruité.

© recette et photo S'cuiz In pour Unacid, les Cidres de France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.