



## Bûche marron châtaigne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 10 à 12 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la mousse*

- 500 g de crème de marron
- 30 cl de crème liquide entière
- 2 feuilles de gélatine

*Pour le croustillant choco-avoine*

- 150 g de flocons d'avoine bio Mon Fournil
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre (ou huile de coco)
- Pour le biscuit châtaigne
- 80 g de farine de châtaigne bio Mon Fournil
- 60 g de sucre
- 5 cl (50 g) de lait
- 5 cl (50 g) d'huile
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

## **Préparez la mousse**

1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Montez la crème en chantilly (attention à ne pas battre trop longtemps, elle doit rester souple).
3. Chauffez la moitié de la crème de marron dans un bol et ajoutez-y la gélatine ramollie. Mélangez bien pour l'incorporer complètement. Laissez refroidir.
4. Ajoutez la totalité de la crème de marron à la chantilly et mélangez délicatement jusqu'à obtenir une mousse homogène.
5. Remplissez votre moule à bûche jusqu'aux 2/3 et réservez au congélateur.
6. Préparez l'insert choco-avoine
7. Faites fondre le beurre avec le chocolat et laissez refroidir.
8. Incorporez les flocons d'avoine et mélangez.
9. Étalez finement entre 2 feuilles de papier cuisson (sur 2mm environ) et réservez au froid.

## **Préparez le moelleux châtaigne**

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige et réservez.
3. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez le lait et l'huile et mélangez bien. Ajoutez la farine, la levure et la pincée de sel. Mélangez.
5. Incorporez délicatement les blancs en neige.
6. Versez sur une plaque ou dans un moule à cake de la longueur de votre moule à bûche (vous pourrez découper la bonne taille ensuite).
7. Cuire 15min à 180°C et laissez refroidir.

## **Montage de la bûche**

1. Reprenez votre moule à bûche avec la mousse qui a pris au froid. Découpez un rectangle de l'insert choco-avoine et déposez le dessus.
2. Recouvrez du reste de mousse aux marrons et faites prendre au froid pendant 10min.

3. Déposez le second rectangle choco-avoine puis le biscuit châtaigne.
4. Réservez au congélateur jusqu'à Noël et laissez décongeler la bûche au frigo 2 à 3h avant de servir.

Cette recette se réalise avec des produits Mon Fournil, disponible au rayon farines en GMS.