



Bûche 3 chocolats

Une recette du chef Pierre Augé et du chef pâtissier Geoffrey Djami, de la Maison de Petit Pierre

Pour un moule à bûche de 8 à 10 personnes
A préparer quelques jours avant Noël

Biscuit Sacher pour la base

- 160 g de pâte d'amande à 50% de fruit
- 85 g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 40 g de farine
- 50 g de chocolat noir 72% de cacao
- 30 g de beurre

1. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au micro-onde. Mettre de côté.
2. Clarifier les œufs en séparant les blancs des jaunes.
3. Mélanger la pâte d'amande et 45 g de sucre en poudre avec un jaune d'œuf pour détendre la pâte. Ajouter ensuite 2 autres jaunes d'œuf et bien mélanger au batteur pour faire mousser la pâte. Réserver.
4. Monter 3 blancs en neige avec les 40 g de sucre restant pour faire une meringue.
5. Mélanger l'appareil pâte d'amande avec la préparation meringue puis ajouter le chocolat fondu chaud sur cette préparation et mélanger délicatement. Ajouter en dernier la farine tamisée puis mélanger à nouveau délicatement

jusqu'à avoir une consistance homogène.

6. Étaler la préparation sur une plaque pour avoir un rectangle de la taille du moule à bûche d'1 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir. Attention le biscuit est très moelleux et fragile.

Praliné noisette

- 500 g de noisettes sans la peau
 - 300 g de sucre
 - 10 cl d'eau
1. Porter le sucre et l'eau à ébullition et laisser cuire sur feu vif pendant 3 minutes pour en faire un sirop. Ajouter les noisettes entières dans le sirop. Baisser à feu doux et mélanger énergiquement la préparation jusqu'à caramélisation.
 2. Débarrasser les noisettes sur une plaque jusqu'à refroidissement, en prenant soin de bien les séparer. Une fois refroidies, les mixer pour avoir une texture pralinée

Crèmes mousseuses 3 chocolats

Crème chocolat noir

- 375 g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 2,5 cl de lait entier
- 100 g de chocolat noir 72%
- 1 gousse de vanille
- 40 g sucre glace

Crème chocolat au lait

- 375 g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 2,5 cl de lait entier
- 100 g de chocolat au lait
- 1 gousse de vanille
- 40 g sucre glace

Crème chocolat blanc

- 375 g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 2,5 cl de lait entier
- 100 g de chocolat blanc
- 1 gousse de vanille

Pour chaque crème moussueuse

1. Faire fondre le chocolat.
2. Prendre 125 g de crème liquide et faire chauffer avec le lait, la gousse de vanille et le sucre glace. Verser la préparation en 3 fois sur le chocolat fondu pour créer une émulsion. Une fois le mélange homogène, ajouter la crème froide restante. Vérifier à nouveau que le mélange est homogène (passer à la passoire si besoin).
3. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur
4. Le lendemain, monter la préparation au batteur. Une fois qu'elle a une consistance chantilly, la verser dans une poche à douille.

Dressage

1. Alternier les couches de crèmes pour chemiser le moule c'est à dire les bords.
2. Alternier à nouveau les couches de crème et le praliné en bande pour obtenir un marbrage.
3. Fermer le moule avec le biscuit Sacher et laisser reposer au congélateur une nuit ou plus pour que la bûche fige.
4. Démouler au minimum 4h avant de servir et décorer en faisant un quadrillage avec du chocolat fondu.

Et pour tous ceux qui ne souhaiteraient pas se lancer, la bûche 3 chocolats fait partie du menu de Noël de Pierre Augé, pour un dîner de Noël clé en main.

La Maison de Petit Pierre

22, avenue Pierre Verdier à Béziers (34)

Réservation au 04 67 30 91 85

<https://lamaisondepetitpierre.fr/>