# Bûche clémentine – pain d'épices – chocolat

LE BISCUIT

•4 œufs

•120g de sucre

•100g de farine

•1 cuillère à café d'épices à pain d'épices

•50g de beurre fondu

•1 pincée de sel

Préchauffez votre four à 180°.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, les épices et le sel. Incorporez en 3 fois les blancs d'œufs montés en neige en alternant avec le beurre fondu tiède et la farine.

Etalez cette pâte sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson et faites cuire pendant 10 minutes.

A la sortie du four, enlevez le biscuit de la plaque et laissez-le refroidir sur une grille.

LA MOUSSE

J'ai choisi de réaliser une mousse légère à la clémentine à base de crème liquide montée en chantilly plutôt que de faire une traditionelle crème au beurre pour la simple raison que je déteste les bûches


Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

au beurre! Et qu'en général, à la fin d'un repas de fête, on a envie de quelque chose de frais et de léger.

•400g de crème fleurette

•100g de sucre

•5 feuilles de gélatine ou 3g d'agar-agar

•250g de jus de clémentines

•les zestes des clémentines utilisées pour le jus

Commencez par plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.

Faites ensuite chauffer le jus des clémentines avec le sucre, les zestes et la gélatine essorée à feu moyen pendant quelques minutes. Laissez refroidir complétement.

Montez la crème en chantilly bien ferme. Incorporez 1/3 de crème chantilly dans le jus de clémentines, puis reversez le tout dans la chantilly et mélangez délicatement. Entreposez au frais jusqu'au montage de la bûche.

LE SIROP

Dans une casserole, versez 50g de sucre, 10cl d'eau froide et une bonne rasade de Cointreau. Portez à ébullition puis maintenez à petits bouillons pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le liquide ait une consistance un peu sirupeuse. Laissez-le tiédir avant de puncher (= imbiber) le biscuit.

LA GANACHE

Pour recouvrir ma bûche, je voulais encore un fois éviter la crème au beurre. J'ai donc fait une sorte de ganache avec du mascarpone et du chocolat noir.

Pour cela, rien de plus simple: faites fondre une tablette de 250g de chocolat au bain-marie. pendant ce temps, dans un saladier, battez du mascarpone au fouet pour le détendre puis ajoutez le chocolat fondu.

Comme le mélange est très consistant, je vous déconseille d'essayer de l'étaler à la cuillère sur le biscuit, vous risqueriez de l'abimer. Utilisez plutôt une poche à douilles, le résultat n'en sera que plus esthétique.

LE MONTAGE

Décollez délicatement le biscuit du papier cuisson.


Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Etalez dessus une couche de mousse à la clémentine d'environ 1cm. Ajoutez des morceaux de clémentines ou d'oranges confites.

Roulez ensuite le biscuit sur lui-même.

A l'aide d'une poche à douilles, recouvrez le biscuit de ganache au chocolat.

Décorez selon votre humeur :)

Conservez au frais jusqu'au moment de déguster.


Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.