

Bûche

FAÇON PARIS-BREST

POUR
6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS



LA PÂTE À CHOUX

- 50 g de beurre
- 75 g de farine
- 2 ou 3 œufs

LE SABLÉ À LA NOISETTE

- 100 g de farine
- 100 g de noisettes en poudre
- 80 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 œuf

LE CRÉMEUX AU PRALINÉ

- 30 cl de lait
- 3 feuilles de gélatine

- 60 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- 20 g de Maïzena
- 120 g de praliné
- 120 g de beurre

LA CRÈME CHANTILLY AU PRALINÉ

- 25 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 80 g de praliné

LE DÉCOR

- Coulis au caramel
- Pralin

1. Préchauffez le four à 190 °C. Préparez la pâte à choux. Dans une casserole, portez à ébullition 12,5 cl d'eau et le beurre. Hors du feu, ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte. Versez la pâte dans un saladier. Ajoutez les œufs un à un et remuez entre chaque. Avec une poche munie d'une douille unie, dressez des boules de pâte de 4 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 40 min. Laissez refroidir sur une grille.

2. Préparez le crémeux. Portez le lait à ébullition et trempez-y la gélatine. Dans un bol, fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs et la Maïzena tamisée, puis incorporez le lait chaud. Replacez à feu moyen et faites épaissir en fouettant jusqu'à obtenir la consistance d'une crème pâtissière. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, le praliné, et le beurre en dés. Si nécessaire, mixez. Versez dans un moule à insert et placez 4 h au congélateur.

3. Préparez le sablé. Dans un bol, travaillez la farine, les noisettes et le sucre avec le beurre pour obtenir une consistance sableuse. Ajoutez l'œuf et mélangez. Étalez la préparation en un rectangle de la taille du moule à bûche. Réservez 1 h au frais.

4. Préchauffez le four à 180 °C. Placez la pâte entre deux plaques et enfourez pour 15 min.

5. Préparez la chantilly. Montez 20 cl de crème en chantilly, réservez au frais. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffez le reste de crème. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez avec le praliné, puis incorporez la chantilly. Réservez dans une poche à douille au frais.

6. Démoulez l'insert et placez-le sur le sablé, laissez reposer 1 h à température ambiante. Garnissez les choux de chantilly, puis posez-les sur le biscuit. Pochez la chantilly sur le crémeux, nappez les choux de coulis au caramel et ajoutez du pralin.

