



Bûche Fondant Marron Chocolat

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 8/10 personnes

- 500g de crème de marron vanillée
- 15g de farine
- 100g de chocolat noir (66 % de cacao)
- 100g de beurre
- 3 gros oeufs
- Pour la décoration : quelques brisures de marrons glacés, des petits champignons en meringues, du sucre glace..

Nappage :

- 50g de beurre
- 100g de crème liquide entière
- 150g de chocolat noir
- 70g de biscuits feuilletés type « gavotte » concassés.

Matériel : 1 moule à cake ou moule à bûche.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

- 1 – Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Bien mélanger.
- 2 – Dans un saladier, déposer la crème de marron vanillée, ajouter le chocolat/beurre fondu précédemment. Fouetter 2 mn pour obtenir un mélange homogène et lisse.
- 3 – Ajouter les oeufs un par un tout en continuant de fouetter puis la farine.
- 4 – Beurrer un moule à bûche (ou à cake). Verser la préparation.

CUISSON : Mettre à cuire pour 30 mn à four Th 6/ 180°C chaleur tournante. Démouler 10 mn après la sortie du four.

NAPPAGE

1 – *Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre et la crème liquide. Ajouter les biscuits feuilletés concassés. Bien les mélanger au chocolat pour les enrober entièrement.*

2 – *Déposer la bûche sur un plat de service. Tout autour, entre le plat et la bûche, disposer du papier sulfurisé : le plat de service sera protégé pendant l'opération du nappage. A l'aide d'une spatule pour plus de faciliter, recouvrir totalement la bûche de la ganache aux Gavottes. Mettre au frais. Une heure après, enlever le papier de protection.*

Le lendemain, sortir la bûche 1 heure à l'avance avant dégustation. Décorer de marrons glacés, de petits champignons meringués, de sujets de Noël et saupoudrer de sucre de glace.

Conseils Jardin-des-gourmands.com :

Dans la préparation, vous pouvez ajouter des brisures de brisures de marrons glacés. Cette bûche se conserve jusqu'à 3 jours au frais. N'hésitez pas à la préparer à l'avance.

