



Bûche chocolat-caramel



- Insert caramel beurre salé :

200gr de sucre

120gr de crème à 30 %

120gr de beurre demi-sel

1 càc d'agar-agar

Faire bouillir la crème, réserver hors du feu.

Faire fondre le sucre, à feu doux, sans remuer. Une fois, fondu, ajouter le beurre en morceaux. Fouetter vivement.

Incorporer la crème. Remettre sur le feu, ajouter l'agar-agar en mélangeant bien.

Porter à ébullition, puis couler sur une plaque rectangulaire filmée. Réserver au froid.

- Mousse au chocolat :

300gr de chocolat « Cuba » ou « Lactée Caramel »

9 œufs

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser le refroidir quelques minutes, avant d'ajouter en fouettant bien, les jaunes d'œufs.

Monter les blancs, en neige ferme. Les incorporer délicatement.

Réserver au froid.

- Montage :

Découper l'insert à la taille du moule à bûche.

Verser les 2/3 de la mousse dans le fond du moule. Placer l'insert, puis la génoise, en appuyant légèrement. Verser le 1/3 restant de mousse.

Lisser le dessus, déposer la semelle croquante. Réserver au froid.

Une fois saisie, retourner la bûche sur une grille. Verser de l'eau tiède (30-35°C) dans la réserve, afin de démouler délicatement et rapidement la bûche.

Décorer avec un glaçage chocolat ou un spray velours brun.