

RECETTE PÂTISSERIE

La bûche ardéchoise

Pour deux bûches.

Le biscuit cuillère :

6 jaunes – 6 blancs – 150 g sucre – 180 g farine tamisée

Battre les blancs et ajouter le sucre en plusieurs fois. Préparer deux feuilles de papier sulfurisé, tracer deux bands de 14 cm. Ajouter en diminuant la vitesse les jaunes sur les blancs, fouetter un peu et arrêter rapidement. Verser lentement la farine tamisée en mélangeant à l'aide de l'écumoire, corner. Dresser à la poche à douille des bâtons l'un à côté de l'autre. Saupoudrer de sucre glace. Cuire fou 210°C durant 10 mn.

Crème pâtissière :

150 g lait – 30 g sucre – 10 g fleur maïs – 1 jaune (à faire la veille)

Chauffer le lait avec 15 g sucre. Dans un cul de poule, mélanger le sucre restant (15g), la fleur de maïs et le jaune d'œuf. Ajouter le lait chaud hors du feu et remettre au bouillon, puis débarrasser en filmant au contact.

Le sirop :

100 g eau – 50 g sucre – 100 g cognac

Dissoudre le sucre dans l'eau sur le feu, puis ajouter le cognac hors feu. Couper les marrons d'une grosse boîte en morceaux et laisser macérer une nuit dans le sirop au frais.

La mousse marron :

400 g crème marron vanillée – 180 g pâtissière – 12 g gélatine – 600 g crème fouettée – 40 g cognac.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée. Battre la crème. Egoutter les marrons en gardant un peu de sirop. Retravailler la pâtissière au fouet, faire chauffer un peu de cognac et dissoudre la gélatine essorée. Ajouter à la pâtissière, verser ensuite la crème de marron sur la pâtissière. Puis un peu de crème fouettée au fouet et enfin le reste d crème à l'écumoire. Si on enlève le cognac, réduire la gélatine (-2 g).

Montage :

Mettre au fond des moules à bûche un tasseau de bois filmé. Couper le biscuit en deux et disposer de chaque côté du bois, plier le biscuit pour épouser le moule. Couper des deux semelles de 6 cm pour le fond de la bûche et deux bandes de 5 cm pour le milieu du gâteau. Remplir à la poche à douille de mousse marron, une première couche au fond, déposer des morceaux de marrons, puis les bandes de biscuit, imbiber de sirop et remettre une nouvelle couche de mousse de marrons et finir avec le biscuit prévu pour la semelle. Appuyer légèrement, mettre au congélateur.

Au démoulage, ajouter sur la bande vide du bois une ganache chocolat. Fondre 75 g chocolat noir au bain-marie et ajouter 100 g de crème bouillie.



La brioche aux crabes

Pour une brioche.

La farce :

3 g gélatine – 18 g crème liquide – 37 g concentré tomates – 90 g chair de crabes – 75 g mayonnaise
– 2 càc cognac – sel – poivre – 1 goutte de Tabasco – une pincée sucre.

Ramollir la gélatine dans de l'eau glacée. Mélanger dans un cul de poule, la crème, concentré tomates, sel, poivre, Tabasco, sucre. Egoutter la chair de crabe. Fondre la gélatine égouttée dans le cognac sans chauffer de trop. Mélanger le crabe avec la mayonnaise ajouter la gélatine et le cognac et enfin ajouter au reste. Mettre au frais avant d'étaler sur les tranches de brioche.

La brioche : (pour deux brioches)

375 g farine – 7 g sel – 50 g sucre – 15 g levure boulangère – 180 g œuf – 125 g beurre.

Malaxer le tout en ajoutant le beurre en dernier. Laisser doubler de volume la pâte à l'air ambiant, puis rabaisser la pâte, laisser monter à nouveau au frais, refaire l'opération une fois et façonner dans une boîte de conserve 4/4, en ajoutant du papier sulfurisé autour avec un peu de beurre. Cuire four 180°C durant 25 mn.

