# BUCHE AU CHOCOLAT

**Pour 8 personnes préparation 3H repos 2H**

|  |  |
| --- | --- |
| *Pour la génoise :* | *Pour la bavaroise menthe* |
| 40g de beurre | 25cl de lait |
| 2 oeufs | 4 feuilles de gélatine |
| 50g de sucre | 4 brins de menthe |
| 40g de miel | 3 jaunes d’œufs |
| 75g de crème entière liquide | 50g de sucre |
| 50g de farine | 25cl de crème liquide entière |
| ½ c à café de levure chimique | 2 c à soupe de sirop de menthe |
| 40g de poudre d’amandes | ***Pour le glaçage :*** |
| 15g de cacao en poudre non sucré | 100g de chocolat noir à pâtisser |
| *Pour l’insert au chocolat :* | 200g de crème liquide entière |
| 125g de chocolat à 51% | 50g de miel |
| 3 jaunes d’oeufs | 50g de beurre |
| 50g de sucre | Pour les stries vertes |
| 150g de crème liquide entière | 50g de chocolat blanc |
| 150g de lait | 3 c à soupe de crème liquide |
|  | Colorant vert en gel ou liquide |

**Préparez le gâteau au chocolat :**

1. Préchauffez le four à 160°. Faites fondre le beurre et le chocolat. Fouettez les œufs, le sucre et le miel jusqu’à ce que le mélange blanchisse légèrement.
2. Incorporez le beurre et le chocolat fondus puis la crème au mélange œufs-sucre. Ajoutez la farine, la levure chimique, la poudre d’amandes et le cacao tamisés ensemble.
3. Répartissez la pâte dans le moule à cake de 25cm de long ou dans un moule carré d’environ 15x15cm chemisé de papier cuisson. Enfournez à 160° pendant 20mn.
4. Laissez refroidir avant de démouler sur une grille. Retaillez le gâteau pour que sa taille soit adaptée à votre moule à bûche.

**Préparez l'insert crémeux chocolat**

1. Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes (à max 500w en remuant de temps en temps).
2. Dans une casserole, mélangez les jaunes d’œufs et le sucre. Ajoutez la crème et le lait et faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu’à ce que vous parveniez à une cuisson à la nappe qui doit épaissir légèrement (température de 82-84°).
3. Versez lentement ⅓ de crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement pour créer un "noyau" élastique et brillant. Incorporez alors le 2ème ⅓, mélangez selon le même procédé puis incorporez le 3ème ⅓ de la même façon et lissez l'émulsion.
4. Coulez le crémeux dans l’insert à bûche chemisé d’une feuille rhodoid. Placez au congélateur environ 4-5h, jusqu’à durcissement complet.

**Préparez la bavaroise à la menthe**

1. Dans une première casserole, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu’à ce qu’ils blanchissent. Dans une deuxième casserole, portez le lait à ébullition. Retirez le lait du feu et ajoutez la menthe effeuillée. Laissez infuser à couvert pendant 10 minutes puis mixez et filtrez. Incorporez le lait au mélange jaunes d’œufs-sucre.
2. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l’eau froide. Faites chauffez la casserole contenant le mélange aux œufs à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère (c'est-à-dire lorsque le mélange atteint 83°C, attention ne le mélange ne doit pas bouillir).
3. Ajoutez alors la gélatine essorée. Mélangez bien et laissez tiédir. Ajoutez le sirop de menthe pour accentuer la couleur et la saveur. Lorsque le mélange est tiède, montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange.
4. Versez la moitié de la mousse dans le moule à bûche chemisé de rhodoïd et laissez prendre 10 minutes au congélateur.
5. Démoulez l’insert au chocolat congelé et enfonce-le dans la mousse menthe légèrement durcie. Versez par-dessus le reste de la mousse menthe. Déposez le biscuit chocolat par-dessus et replacez le tout au congélateur. Laissez prendre une nuit.

**Préparez le glaçage tendre**

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans une autre casserole, portez la crème liquide et le miel à ébullition. Incorporez le crème au chocolat fondu en 3 fois en réalisant une émulsion. Laissez le mélange tiédir, lorsque la température se situe entre 35-40°C, incorporez le beurre coupé en dés.
2. Attendez que la température du glaçage descende aux alentours de 30°C puis sortez la bûche du congélateur. Démoulez la bûche bien froide et déposez-la sur une grille. Versez le glaçage sur la buche et laissez-le recouvrir la bûche uniformément. Lissez avec une spatule lisse si nécessaire.
3. Décorez la bûche de stries vertes
4. Faites fondre le chocolat blanc aux micro-ondes et faites chauffer la crème. Mélangez les 2 en réalisant une émulsion puis transférez cette ganache dans un cornet. Dessinez des rayures sur la bûche à l’aide du chocolat vert fondu.
5. Laissez la bûche décongeler doucement au réfrigérateur jusqu’au moment de servir.

