

## **Bûche aux Marrons**

### **Desserts**

Posté par: essya

Publiée le : 26/11/2006 22:30:00



Ingrédients pour 8 personnes :

cacao amer

Dacquoise

6 blancs d'oeufs

20g de sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

1 trait de jus de citron

150g de poudre d'amandes

150g de sucre glace

Mousse de marron :

400g de pâte de marrons

40g de vieux rhum

280g de beurre

150g de crème liquide

2 marrons glacés

Chantilly marron :

50g de crème de marron

15g de vieux rhum

225g de crème liquide

Préparation :

Faites la dacquoise :

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Montez les blancs en neige ferme avec le jus de citron et les sucres semoule et vanille.

Ajoutez à la préparation le sucre glace délicatement et la poudre d'amandes mêlés.

Versez sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Etalez sur 2 cm d'épaisseur.

Faites cuire 30 minutes au four. Cette pâte doit être moelleuse.

Faites la mousse de marron :

Détendez la pâte de marrons avec le rhum.

Montez le beurre au fouet, ajoutez la pâte de marron. Mélangez le tout.

Fouettez la crème, et incorporez-la à la préparation. Enfin, ajoutez les marrons glacés concassés.

Faites la chantilly de marron :

Fouettez la crème, puis ajoutez-la à la crème de marron diluée dans le rhum.

Mettez-la dans une poche à douille.

Assemblage de la bûche :

Dans un moule rectangle, tapissez-le de film alimentaire puis garnissez-le de mousse de marron à mi-hauteur.

A l'aide d'une spatule, rabattez-la sur les bords afin de fourrer le milieu de chantilly marron avec la poche à douille.

Refermez avec une fine couche de dacquoise.

Après 2 à 3 heures au congélateur, démoulez la bûche. Avant de servir, saupoudrez avec du cacao amer.

Conseils :

vin conseillé : champagne

Laissez-la porte du four ouverte lorsque vous faites cuire la dacquoise