**BUCHE MOUSSEUSE AU CHOCOLAT NOIR ET POIRES AU MONBAZILLAC**

Niveau de difficulté : Moyen à Difficile

Temps de cuisson : 12 + 15 minutes

Temps de réfrigération : 2 heures

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 12 heures

**Ingrédients :**

La dacquoise :

100 g de Blancs d’œufs

40 g de poudre d’Amande

40 g de Noisettes décortiquées

100 g de Sucre glace

25 g de Sucre

20 g de Beurre

La mousse au chocolat noir :

100 g de Chocolat noir

3 Œufs

15 g de Beurre

1 Pincée de Sel

La crème fouettée au Pralin :

250 g de Crème liquide entière ou fleurette

50 g de Pralin

50 g de Mascarpone

3 Feuilles de Gélatine

La compotée de Poires :

5 Poires

½ litre de Monbazillac

1 Bâton de Vanille

200 g de Cassonade

Matériel :

1 Robot avec batteur + mixeur

1 Moule à bûche ou un moule à cake anti-adhésif

1 Moule à cake anti-adhésif

Film étirable

Papier sulfurisé

Embout de bûche en chocolat ou de la pâte à sucre ( voir conseil)

Préparation :

La crème fouettée au pralin :

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d’eau froide pendant une dizaine de minutes.

Au micro-ondes faites chauffer 50 cl de crème fraiche puis incorporez les feuilles de gélatine essorée. Laissez refroidir à température ambiante.

Dans le bol du robot muni du fouet montez la crème fraiche avec le mascarpone puis incorporez le pralin et la crème contenant les feuilles de gélatine, montez à nouveau jusqu’à la totale incorporation du pralin.

Recouvrez l’intérieur de votre moule à bûche de papier étirable ou d’une feuille décor (voir conseil) puis étalez dans le fond la préparation de chantilly.

Placez au réfrigérateur.

Préparation de la compotée de Poire :

Épluchez, épépinez et coupez en dés les poires.

Placez-les dans une casserole avec le vin, les épices et la cassonade, portez à ébullition et cuisez à frémissements durant 15 minutes.

Laisser refroidir au frais.

Préparation de la mousse au chocolat :

Séparez les blancs des jaunes d’œufs.

Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel.

Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes le beurre et le chocolat coupés en petits morceaux, mélangez à la spatule pour obtenir une masse lisse.

Laissez le chocolat tiédir mais pas durcir et incorporez les jaunes d’œufs en mélangeant.

Incorporez au chocolat 1/3 des blancs en neige.

Lorsque la préparation est bien homogène, ajoutez le reste des blancs en mélangeant délicatement à l’aide d’une spatule en soulevant la masse.

Filmez avec un film étirable et réservez au réfrigérateur.

Préparation de la Dacquoise :

Préchauffez votre four à 170°.

Mixez les noisettes afin d’obtenir une poudre.

Placez la poudre de noisettes et d’amande dans un plat et faites les torréfier une dizaine de minutes au four.

Laissez refroidir.

Une fois refroidies ajoutez aux poudres le sucre glace tamisé.

Montez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre semoule en trois fois.

Une fois les blancs montés incorporez les poudres en mélangeant très délicatement.

Tapissez le moule à cake de papier sulfurisé et coulez la préparation dessus.

Enfournez pour 12 minutes.

Retournez le moule tiédi afin de démouler la dacquoise.

Montage :

Égouttez bien dans un chinois les poires et retirez le bâton de vanille.

Sortez le moule contenant la crème fouettée du réfrigérateur.

Vérifiez du bout du doigt si elle est prise puis étalez dessus les dés de poires de façon uniforme.

Étalez ensuite sur le dessus la mousse au chocolat et lissez la bien sans appuyer dessus.

Terminez le montage en disposant sur la mousse au chocolat la dacquoise, appuyez très légèrement.

Recouvrez de film étirable et entreposez au réfrigérateur pour 12 heures.

Démoulez ensuite la bûche, décorez la de chaque côté avec les embouts en chocolat et suivant votre inspiration.

Conseil :

Le monbazillac est un vin liquoreux français produit au sud du vignoble de Bergerac, sur des coteaux pentus exposés au nord, en rive gauche de la Dordogne, dans les environs du village de Monbazillac. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

Conservez la poire d'automne et d'hiver jusqu'à une semaine, sur la table de la cuisine, le temps qu'elle acquière sa pleine maturité. Un coup de froid accélère le processus de maturation : mettez-la plusieurs heures dans le bac à légumes du réfrigérateur avant de la ressortir pour qu'elle finisse de mûrir dans la corbeille de fruits. Une fois à point, par contre, elle doit être dégustée dans la journée, tout comme la poire d'été. Coupée ou tranchée, la poire brunit très vite. Il faut alors l'arroser de jus de citron pour préserver sa couleur blanc crème.

Je n’ai pas mis de film alimentaire mais une feuille en rhodoïd pour chocolat que j’ai acheté également sur internet.

Vous pouvez démouler et décorer votre bûche à l’avance une fois qu’elle a bien eu son temps de repos de 12 heures et la remettre au frais ensuite, mais n’oubliez pas de la sortir une quinzaine de minutes avant de servir.

Cette bûche très facile à faire peut être préparée la veille et décorée avant le service.

Coté forme :

La poire :

Très riche en eau, la poire est un fruit qui a le pouvoir de rafraîchir et de désaltérer, et ce, sans aucun danger pour la ligne. Elle est en effet modérément calorique et constitue un dessert ou en-cas délicieux et léger : une poire moyenne de 180 g ne fournit pas plus de 85 calories.

En outre, cette richesse en eau lui permet de renfermer des quantités très intéressantes de **minéraux et d'oligo-éléments**. Elle contribue ainsi activement à couvrir les besoins quotidiens de l'organisme en **potassium**, mais aussi en **calcium et en magnésium**. Elle fournit également un apport non négligeable en **fer**, autant de nutriments indispensables au bon fonctionnement des cellules.

Par ailleurs, la poire contient également une bonne dose de **vitamine C**, qui est renforcée par la présence de **carotène et de vitamine E**. Présents en quantité modérée certes, ce sont toutefois de puissants antioxydants, qui protègent du vieillissement prématuré des cellules. Elle possède aussi un taux d'acide folique intéressant, d'autant qu'il se fait très rare dans notre alimentation quotidienne. Celui-ci joue un rôle essentiel dans le **bon fonctionnement neuromusculaire.**

Enfin, ce fruit aux formes pulpeuses agit sur le **bien-être intérieur**, notamment grâce au sorbitol qu'il renferme. Cette substance, au goût sucré, a le pouvoir de **faciliter la digestion**. Par ailleurs, la poire est riche en **fibres** qui accélèrent les **transits paresseux**. Seuls les intestins délicats prendront soin de choisir des variétés à chair fondante, qui sont mieux tolérées que celles à chair granuleuse.