



Une recette exclusive créée avec la Gouttière à bûche inox Mathon (réf. 573026) par le Chef Sébastien Bouillet, Chocolatier-Pâtissier, installé à Lyon.



**m** mathon

## La Bûche de Noël Marron-Cassis par Sébastien Bouillet

### Ingrédients des différentes préparations

#### Pâte sablée sucrée :

80g de beurre  
1g de sel  
50g de sucre glace  
25g d'œuf  
150g de farine

#### Meringue :

100g de blanc d'œuf  
100g de sucre cristallin  
100g de sucre glace

#### Biscuit insert :

167g de poudre d'amande  
125g de sucre glace  
25g de farine T55  
200g blanc d'œuf  
50g de sucre cristallin

#### Coulis cassis :

750g de purée de Cassis  
45g de sucre cristallin  
22g de gélatine or  
113g d'eau

#### Mousse de marron :

"Pâte à bombe" :  
17g de sucre cristallin  
17g d'eau  
23g de jaune  
70g de crème de marron  
70g de pâte de marron  
5g de whisky (optionnel)  
16g d'eau  
3g de gélatine or  
43g de crème chaude 170g de crème

### Réalisation du sablé meringué pour la base de la bûche :

**Pour la pâte à sablé sucrée :** Réaliser un beurre pommade. Ajouter le sel et le sucre glace tamisé. Ajouter les œufs puis la farine. Faire un petit pâton bien au carré et réserver 3 ou 4h au réfrigérateur. Étaler à 3 mm, attention à être bien régulier. Détailler un rectangle de 30 x 7,5 cm. Cuire au four à 160 °C pendant 30 min.

**Pour la meringue :** monter les blancs avec le sucre cristallin jusqu'à obtenir une texture bien ferme, bec d'oiseau. Ajouter le sucre glace tamisé en mélangeant à l'aide d'une spatule. ① A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°12, pocher des cordons sur le rectangle de pâte sucrée pré-cuit. Cuire au four à 80 °C pendant 2 h.

### Réalisation de l'insert biscuit-cassis :

**Pour le biscuit :** Tamiser les poudres ensemble. Monter les blancs avec le sucre texture mousseux. Verser en pluie les poudres sur les blancs et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Étaler sur une plaque de cuisson recouverte au préalable d'une feuille de papier cuisson. Cuire à 190 °C pendant environ 12 min.

**Pour le coulis cassis :** Faire tremper la gélatine. Chauffer la purée de cassis avec le sucre à 40 °C. Faire fondre la gélatine et verser dans la purée de cassis en mélangeant bien. Réserver du coulis pour le glaçage final.

Dans le rectangle extensible, déposer dans le fond une couche de biscuit. ② Couler le coulis de cassis, lisser avec une spatule plate, et laisser figer au réfrigérateur environ 1h. ③ Déposer une seconde couche de biscuit sur le coulis. Réserver le tout au congélateur environ 3 h (jusqu'à ce que ce soit dur pour démouler). Démouler et couper un rectangle de 30 x 6,5 cm.

### Réalisation de la mousse de marron et "Pâte à bombe" :

Faire tremper la gélatine. Monter la crème (170g) en texture mousseuse et réserver au réfrigérateur.

**Pour la "Pâte à bombe" (mousse compacte pour aérer les préparations) :** porter à ébullition l'eau et le sucre puis verser sur les jaunes. Faire monter le tout au mélangeur jusqu'à obtenir une texture ruban.

**Pour la masse marron :** Pendant ce temps, mélanger la pâte de marron avec la crème de marron afin d'obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez le whisky (pas obligatoire). Faire chauffer la crème et incorporer la gélatine préalablement fondue. Verser ce dernier petit à petit sur le mélange pâte/crème de marron.

**Pour la réalisation de la mousse :** détendre la masse marron avec 1/3 de la crème mousseuse. Ajouter la "pâte à bombe" et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Puis ajoutez le restant de crème montée.

### Montage de la bûche :

④ Dans la gouttière à bûche inox Mathon, remplir à moitié avec de la mousse marron. Bien lisser sur les bords de la gouttière avec une spatule pour éviter la formation de bulles. ⑤ Prendre le noyau biscuit-cassis et le déposer dans la gouttière en l'enfonçant légèrement, afin de laisser 1,5cm d'espace en haut. ⑥ Déposer le sablé avec la meringue contre la mousse, pour former la base de la bûche. Réserver au congélateur 4 h minimum pour qu'elle soit bien dure afin de la démouler facilement.

### Démoulage de la bûche :

⑦ Retirer les deux embouts de la gouttière à bûche, retourner le moule et démouler. Si besoin, chauffer rapidement sans insister la paroi de la gouttière à bûche à l'aide d'un chalumeau de cuisine pour faciliter le démoulage.

### Glaçage et décoration de la bûche :

**Pour le glaçage :** ⑧ Faire chauffer le reste de coulis cassis jusqu'à obtenir une texture bien lisse et brillante. ⑨ Disposer la bûche sur une volette ou grille à candissoire, et faire couler généreusement le coulis dessus.

**Pour la décoration :** ⑩ Sur une fine bande de pâte sablée, pocher de la mousse de marrons à la poche à douille. Poursuivre en la déposant sur le sommet de la bûche. ⑪ Finaliser la décoration avec des motifs de chocolat préalablement réalisés et des petites meringues.

