

BUCHE de NOEL aux FRUITS

Se compose
D'un Biscuit d'une Crème au chocolat
+ sirop et fruits

Recette de Michel
22/11/2014

Ingredients

- . 5 œufs + 4 jaunes
- . 340 gr de sucre
- . 110 gr de farine
- . 40 gr de Maïzena
- . 45 gr de cacao
- . 100 gr de chocolat
- . 350 gr de crème entière liquide
- . 300 gr de lait + vanille
- . 4 feuilles de gélatine
- . 300 gr de fraises
- . 200 gr de framboises
- . 120 gr de mûres
- . 3 poires
- . 3 ou 4 Kiwis



Biscuit au Chocolat

- . Monter 5 blancs d'œuf en neige
- . ajouter le sucre en remuant doucement pour le faire fondre
- . Mélanger délicatement les jaunes -
- . y ajouter la farine et le cacao tamisés
- . Etaler sur le papier de cuisson
- . Cuire 8 à 10 minutes - FOUR à 180

SIROP

Faire bouillir 300 Gr d'eau avec 100 gr de sucre
Pocher les poires. Egoutter les
Ajouter 15 gr de cacao dans le sirop

Crème au Chocolat

- . Faire tremper les 4 feuilles de gélatine dans l'eau froide
- . Faire bouillir 300 Gr de lait vanillé
- . Blanchir 4 jaunes avec 100 gr de sucre
- . Ajouter 40 gr de maïzena
- . Verser progressivement le lait chaud
- . Faire bouillir à nouveau 1 ou 2 min.
hors du feu ajouter 100 gr de chocolat coupé en morceaux
et la gélatine essorée. Laisser refroidir

Crème au chocolat (suite)

- . Fouetter les 350 gr de crème entière liquide
à ajouter à la préparation refroidie
avec une partie des fruits hachés.
Quelques uns étant réservés pour le décor

MONTAGE de la BUCHE

- . Imbiber le biscuit de sirop
- . Dans le moule arrondi déposer une bande de biscuit
- . Verser de la crème aux fruits
- . puis une nouvelle bande de biscuit
- . à nouveau de la crème aux fruits
- . Terminer par une bande de biscuit

*DECORER avec les fruits réservés à cet effet
Éventuellement avec du chocolat*

Au goût de chacun et du PERE NOEL