



Bûche chocolat, caramel et poire



6 pers



40 mn



30 mn

Les ingrédients

- Pour le biscuit
- 80 g de farine
- 4 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Pour la crème caramel
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 33 g de farine
- 250 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 1/2 tablette de chocolat au caramel
- Pour la garniture
- 4 poires au sirop
- Le jus d'une petite boîte de poires au sirop
- 1/2 plaque de chocolat au caramel

La recette

Etape 1

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre préalablement fondu. La préparation doit devenir lisse et homogène. Ajouter la farine, mélanger.

Etape 2

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer à la préparation. Verser la préparation sur une plaque et faire cuire 10 minutes. Démouler le biscuit sur un linge humide et laisser tiédir.

Etape 3

Préparer la crème chocolat caramel : faire blanchir le sucre et les jaunes d'œuf. Ajouter la farine, puis le lait préalablement chauffé. Remettre la préparation à cuire, mélanger pour épaissir.

Etape 4

Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le lait, le sucre, la farine.

Etape 5

Mouiller la surface du biscuit d'un mélange de jus de poire. Disposer des petits morceaux de poire sur le biscuit et recouvrir de crème chocolat caramel. Rouler le biscuit et l'envelopper dans du papier aluminium. Laisser refroidir. Sortir la bûche du papier aluminium et la napper du reste de chocolat fondu.

