

# Bûche Chocococo

Ah la bûche! Le point d'orgue de votre repas de fêtes qui doit être parfaite, gourmande pour clore votre menu réveillon. Cette année j'ai choisi de travailler la noix de coco et le chocolat tout en délicatesse pour changer un peu des traditionnelles bûches .

**Retrouvez la recette adaptée au Thermomix en cliquant [ici](#).**



Bûche Chocococo

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

# Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 1 heure**

**Temps de cuisson: 0 minutes**

**Temps de repos 24 heures ( 12 et 12 heures)**

**Difficulté moyenne**

## **Matériel**

- un moule à bûche avec insert



Moule à Bûche de Noël avec insert + 1 Stylo chocolat

- ruban de rhodoïd de 15 cm de large: vous aurez besoin de 2 rubans de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpés à la dimension de la base de votre moule à bûche



H HOMEWINS H Colliers à Gâteau Rhodoïd Rouleau Ruban Bord en Film Cercle de Pâtisserie Transparent Feuille pour Mousse Chocolat Décoration de Gâteaux (15CM×10M×125 Micron)

- une spatule coudée



HOUSEGAGA Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable Accessoires Professional, Spatule décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

## **Ingrédients pour une bûche ( 8 personnes)**

Pour l'insert

- 3 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 180 g de chocolat noir
- une pincée de sel
- 60 g de jus d'orange fraîchement pressé

Pour le croustillant

- 45 g de riz soufflé (épicerie bio)

- 20 g de cacahuètes salées concassées
- 200 g de chocolat blanc
- 15 g de crème fraîche liquide entière

Pour la mousse coco

- 250 g de crème de coco
- 50 g de poudre de noix de coco et un peu pour saupoudrez sur le dessus de la bûche
- 320 g de crème liquide entière bien froide
- 8 g de gélatine
- 65 g de sucre en poudre

## Préparation

Pour l'insert ( à préparer à l'avance en premier car il va être congelé)

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.
- Versez les 3 œufs et le sucre dans un cul de poule. Posez-le sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse, comme un sabayon. Retirez du feu et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit revenu à température ambiante.



Fouetter sans arrêt en

réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

- Faites fondre les 180 g de chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de sel et les 60 g de jus d'orange. Mélangez bien.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis ajoutez délicatement délicatement le chocolat fondu avec le sabayon.



Mélangez délicatement le chocolat fondu avec la préparation des œufs

- Versez le tout dans votre moule à insert. Puis placez au congélateur pendant 12 h.





Versez le tout dans votre moule à insert

Pour le croustillant

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie en y ajoutant les 15 g de crème fraîche. Quand le tout est bien homogène ajoutez les 45 g de riz soufflé et les 20 g de cacahuètes concassées.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Etalez le mélange à l'aide d'une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche. Puis disposez par dessus la deuxième feuille de rhodoïd (toujours découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche) : le croustillant entre les deux feuilles de rhodoïd doit faire environ 4 mm d'épaisseur. Réservez à température ambiante: le

chocolat va redurcir entre les deux feuillets de rhodoïd et sera ainsi exactement à la taille du dessous de votre bûche.



Étalez le mélange à l'aide d'une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd

Pour la mousse coco

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez les 320 g de crème bien froide dans un bol et fouettez pour obtenir une crème fouettée. Attention donc de ne pas trop fouetter, vous risquez de transformer

votre crème en beurre. Réservez la chantilly au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez les 250 g de crème de coco, les 50 g de poudre de noix de coco et les 65 g de sucre dans une casserole. La crème de coco va fondre et vous pourrez ainsi bien mélanger le tout. Débarrassez le mélange dans un récipient et attendez qu'il redescende en température pour y ajouter la chantilly à l'aide d'une maryse.



Ajoutez la chantilly

- Remplissez le fond de votre moule à bûche avec la moitié de la mousse coco et disposez dessus l'insert chocolat congelé.



Disposez l'insert chocolat congelé

- Recouvrez l'insert avec le restant de mousse et pour terminer le montage disposez par dessus le croustillant.



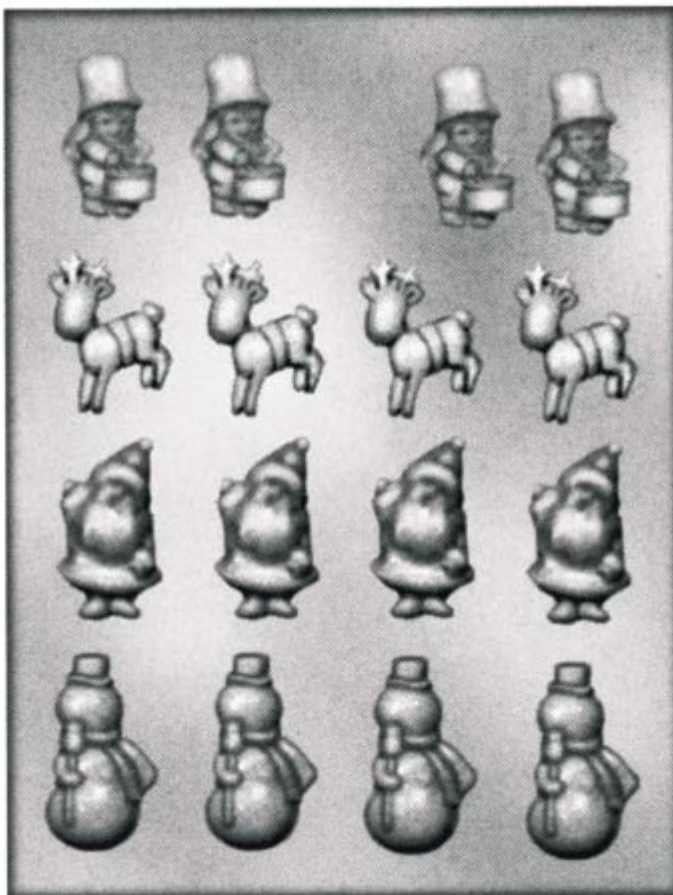
Disposez par dessus le croustillant

- Placez au congélateur et démoulez le matin pour le soir en plaçant la bûche au frigo jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de noix de coco râpé et disposez des petites décorations ou des brisures en chocolat par dessus...



bûche cocochocho

- Vous pouvez réaliser les petites décorations vous-même en faisant fondre du chocolat et le remoulant dans des petits moules adaptés comme ceux-ci. Pour vous les procurer cliquez sur la photo.



Silikomart 70.078.99.0060 Moule Multicavité en Plastique pour Chocolat et Gelées en Forme de Tambourin, Papa Noël, Renne,

Transparent, 0,5 x 18,5 x 30,5 cm