



lesjardiniersduvaldauthion.fr

BÛCHE A LA CRÈME MASCARPONE COMPOTÉE DE POIRE ET CLÉMENTINE

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le biscuit génois : 4 œufs ; 110g sucre semoule ; 110g farine ; sel

Pour la chantilly : 2 clémentines ; 35 cl de crème liquide ; 150 gr de mascarpone ; 30g sucre glace

Pour la compotée de poire : 2 poires ; 2 clémentines ; 2cl d'arôme vanille

Pour les noisettes : 90g noisettes ; 3 c. à soupe de sirop d'érable

Pour la déco : 1 clémentine ; 2 brins de romarin ou autre ; sucre glace

Réalisation :

Préparer la génoise : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Faire chauffer au bain-marie puis continuer à mélanger vigoureusement pendant 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Transvaser dans la cuve d'un robot et fouetter à vitesse moyenne pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange double de volume et soit très aérien. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ensuite l'incorporer aux jaunes. Tamiser la farine et la verser en 3 fois dans la cuve et remuer avec une maryse. Préchauffer le four à 210 degrés, graisser une plaque de cuisson puis verser la pâte, étaler et lisser. Baisser la température à 190 degrés et enfourner 8 à 10 minutes en surveillant la cuisson. Sortir la plaque du four, déposer le biscuit encore chaud sur un linge humide, puis enrouler sans trop serrer. Laisser refroidir complètement

Préparer la chantilly : mettre cuve et fouet au congélateur pendant 15 minutes. Verser la crème liquide, le mascarpone et le sucre dans la cuve et mélanger à petite vitesse pendant une minute. Augmenter la vitesse progressivement pour obtenir une chantilly ferme. Zester les clémentines finement sur la chantilly et mélanger. Réserver au frais.

Préparer la compotée de poire : couper les poires en dés, presser le jus de clémentines, faire chauffer le tout avec la vanille, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Filtrer le jus dans un bol et mettre au frais ainsi que la compotée dans un autre bol.

Préparer les noisettes : faire torrifier à sec les noisettes à feu doux pendant une minute, verser le sirop d'érable, mélanger et laisser caraméliser. Les mettre au frais sur papier sulfurisé et ensuite les concasser au couteau.

Montage de la bûche : dérouler la génoise, l'imbiber du jus de la compotée de poire avec un pinceau. Étaler les 2/3 de la chantilly, lisser avec spatule, déposer les poires, parsemer d'un peu de noisettes. Rouler le biscuit en serrant à peine.

Recouvrir le dessus de la bûche avec le reste de chantilly.

Peler la clémentine, détacher les quartiers les déposer sur la bûche, décorer avec noisettes et finir avec romarin. Faire refroidir.