Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Bûche de Noël à la crème de marron et au chocolat blanc

HIVER NOEL PALEO SANS GLUTEN CHOCOLAT

Imprimer

Commenter

Préparation: **40 min**

Ingrédients
Pour 6 à 8 personnes

Le biscuit :

- 50g de ghee
- 50g de miel de châtaignier
- 1 oeuf
- 50g de farine de châtaigne
- 50g de poudre d'amande ou de noisette
- vanille
- ¼ c. à c. de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel

Semifreddo à la crème de marron :

- 400g de crème de marron
- 400g de lait de coco
- 4g d'agar agar
- 1cs de rhum brun (facultatif)

Insert :

- 200g de chocolat blanc
- 200g de lait de coco

1. L'avant veille, préparez l'insert au chocolat blanc en faisant fondre le chocolat coupé en morceaux dans le lait de coco chaud. Répartissez cette ganache dans des moules à petits cakes (en silicone si possible) sur une épaisseur d'un centimètre. Quand c'est froid, faites prendre la ganache au congélateur.
2. Préparez également le biscuit à la châtaigne : Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/3 d'eau. A l'aide d'un robot, battez le ghee, le miel, la vanille et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit crémeux. Puis, ajoutez, l'oeuf et battez de nouveau. Enfin, incorporez délicatement la farine, la poudre d'amande et le bicarbonate.
3. Graissez le moule à cake, puis répartissez la pâte. Déposez-le dans le panier vapeur et cuisez entre 12 et 15 minutes à couvert.
4. Au bout de ce temps, quand le biscuit est tiède, démoulez-le et laissez-le totalement refroidir, puis, laissez-le "rassir" légèrement sur le plan de travail minimum une nuit.
5. Le lendemain (soit la veille), préparez le semifreddo à la crème de marron en mélangeant, d'une part, la crème de marron avec 300g de lait de coco (et le rhum). D'autre part, mettez les 100g de lait de coco restant et l'agar agar dans une casserole, fouettez et portez à ébullition tout en continuant de fouetter. Maintenez cette ébullition pendant 30 secondes sans cesser de fouetter. Ajoutez cette préparation à la crème de marron-lait de coco, mélangez parfaitement, puis, versez cette crème soit dans une gouttière à bûche en inox du commerce, soit dans le moule à cake du Vitaliseur (une fois vidé du biscuit et nettoyé). Mettez le semifreddo au congélateur.
6. Au bout de 2 ou 3 heures (à vous de voir en fonction de la puissance de votre congélateur), la glace est légèrement prise mais encore malléable. Démoulez alors le ou les insert (s) au chocolat blanc et déposez-les à la surface du semifreddo à la crème de marron. Enfoncez-les légèrement pour qu'ils affleurent, puis, recouvrez du biscuit (s'il est trop épais, n'hésitez pas à le tailler). Appuyez doucement pour faire adhérer et remettez l'ensemble au congélateur.
7. Pour servir, retournez le moule sur un plat de service, décorez de pralin ou autre et tranchez à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude.
8. Servez immédiatement, le semifreddo n'attend pas !

Un délicat dessert pour fêter Noël en famille ou entre amis, gourmand grâce à la crème de marron et à son insert de ganache au chocolat blanc et simple à réaliser, bien que comprenant plusieurs étapes.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises