



Gâteaux

Bûche aux marrons



1h55 **45 min** **10 min** **1h** **444**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
- 2 Faire bouillir puis laisser refroidir.
- 3 Ajouter le rhum, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe puis réserver.

Étape 2

Préparation du biscuit roulé

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Séparer les blancs de jaunes. Réserver.
- 3 Verser les blancs dans un saladier et les battre en neige à l'aide d'un batteur.
- 4 Mélanger vivement les jaunes avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Verser la farine puis mélanger.
- 6 Verser un peu de blanc battus dans les jaunes et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour détendre la préparation.
- 7 Incorporer délicatement le reste des blancs battus à

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit roulé

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
130 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème aux marrons

250 g **Crème de marron**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
5 cl **Lait demi-écrémé**
2 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le nappage

250 g **Pâte de marron**
1 c. à soupe **Rhum**
5 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le sirop

l'aide d'une cuillère en bois.

- 8 Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et l'étaler à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Enfourner pendant 15 minutes.
- 10 Sortir le biscuit du four et l'enrouler immédiatement, pendant qu'il est encore chaud, dans un torchon en serrant bien. Réserver.
- 11 Cette étape permet de ramollir le biscuit et de lui donner sa forme.

50 ml **Eau**
50 g **Sucre semoule**

Étape 3

Préparation de la crème aux marrons

- 1 Battre la crème liquide bien froide dans un saladier à l'aide d'un batteur, jusqu'à obtention d'une chantilly.
- 2 Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes, afin de la ramollir.
- 3 Faire bouillir le lait dans une casserole.
- 4 Une fois le lait à ébullition, couper le feu. Presser la gélatine entre les mains et l'ajouter au lait. Fouetter pour bien mélanger.
- 5 Mettre la crème de marron dans un saladier. Ajouter le lait et mélanger. Laisser tiédir.
- 6 Verser la crème chantilly dans la crème de marron puis mélanger très délicatement en soulevant la pâte, pour ne pas casser la chantilly.

Étape 4

Montage de la bûche aux marrons

- 1 Dérouler délicatement le biscuit refroidi.
- 2 Imbiber toute la surface du biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau.
- 3 Plus le biscuit sera imbibé de sirop, plus la bûche sera moelleuse.
- 4 Étaler dessus la crème aux marrons.
- 5 Rouler à nouveau le gâteau en serrant bien. L'entourer dans du film alimentaire.
- 6 Laisser au moins 1 heure au réfrigérateur.
- 7 La bûche sera meilleur si elle repose 24 heures.

Étape 5

Dressage

- 1 Détendre la pâte de marron avec le rhum et la crème liquide.
- 2 Couper chaque extrémité de la bûche en biseau à l'aide d'un couteau d'office et coller un des morceaux sur le dessus de la bûche.
- 3 Avec la cuillère en bois, étaler la pâte de marron sur toute la surface de la bûche.
- 4 A l'aide d'une fourchette, tracer des lignes sur la bûche.
- 5 Décorer éventuellement la bûche avec des décors en sucre et servir.