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.

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. Etaler 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.

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