

Bûche à la ganache au café

Pour le biscuit :
7 jaunes d'œufs, 4 blancs
d'œufs, 80 g de sucre en poudre,
40 g de farine + un peu pour la
plaque,
40 g de fécule (maïzena), 1 pincée
de sel, beurre pour la plaque
Pour le sirop :
100 g de sucre en poudre,,
10 cl d'eau, 1/2 tasse de café
expresso, 1/2 c. à c. d'extrait de
café
Pour la ganache au café :
400 g de chocolat riche en cacao,
30 cl de crème fraîche liquide, 50 g
de beurre mou, 1 tasse de café
expresso, 1 c. à c. d'extrait de
café



Photos : DR

Préparez le sirop : Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à frémissement sur feu moyen jusqu'à consistance sirupeuse. Ne laissez pas colorer. Hors du feu, incorporez le café et l'extrait de café, délayez et laissez tiédir. Préchauffez votre four à 210°C (th.7). Préparez le biscuit : dans une terrine, fouettez les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban. Montez les blancs d'œufs en neige ferme en leur incorporant le reste de sucre à la fin. Mêlez 2 c. à soupe de blancs en neige au mélange jaunes

d'œufs-sucre. Mélangez la farine, la fécule et le sel. Tamisez ce mélange et l'incorporer, par cuillerées, au mélange précédent et en alternant avec des cuillerées à soupe de blancs en neige. Tapissez une plaque à biscuit rectangulaire de 30 cm x 40 cm de papier sulfurisé beurré et fariné, puis versez-y la pâte en couche régulière. Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire 8 à 12 min, sans laisser le biscuit s'assécher. Au sortir du four, renversez la plaque sur un torchon propre et humide, retirez le papier sulfurisé, puis

imbibez aussitôt et très régulièrement le biscuit de sirop tiède. Roulez le biscuit sur lui-même et le maintenir roulé dans le torchon jusqu'à complet refroidissement. Préparez la ganache au café : dans une petite casserole, portez la crème liquide à ébullition. Hors du feu, ajoutez le café expresso et l'extrait de café, puis délayez et laissez en attente. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier ne craignant pas la chaleur et faites-le fondre doucement au bain-marie. Délayez pour obtenir une pâte onctueuse, puis retirez du feu. Ajoutez le

beurre ramolli à température ambiante et délayez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Filtrez la crème en attente, puis versez-la doucement à la surface du chocolat. Délayez vivement au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante. Laissez refroidir pour faire raffermir. Lorsque le biscuit est bien refroidi, déroulez-le sur le plan de travail, puis étalez les 2/3 de la ganache au café en couche régulière. Roulez à nouveau le biscuit sur lui-même et disposez-le sur un plat, jointure en dessous. Placez la bûche au réfrigérateur pendant 6 heures minimum pour que la ganache raffermisse et que tous les parfums s'amalgament. Au bout de ce temps, préparez le glaçage : réchauffez tout doucement le reste de ganache pour l'assouplir, en fouettant, puis en masquer toute la bûche à l'aide d'une spatule métallique souple. Laissez refroidir et décorez avec des grains de café en chocolat, en les enfonçant légèrement. Servez frais.

Crème au roquefort



150 g de roquefort,
150 g de fromage blanc,
2 c. à s. de crème liquide,
3 c. à s. de mayonnaise légère,
1 c. à s. de pistaches concassées, sel, poivre

Emiettez finement le roquefort. Mélangez avec le fromage blanc, la crème et la mayonnaise. Salez, poivrez. Mettez la crème dans des coupelles et décorez de pistaches concassées.

Mettre une cocotte à chauffer avec l'huile d'olive et faire dorer la viande sur toutes ses faces. Quand elle est bien dorée, ajouter l'ail et les épices, laisser revenir à nouveau 1 min puis arroser de bouillon. Ajouter l'oignon

Rôti de veau aux épices



1 rôti de veau de 800 g environ, 1 oignon rouge, 1 gousse d'ail hachée, 1 citron, 1 botte de coriandre, 1 c. à café de gingembre en poudre, 1/2 c. à café de cannelle en poudre, 1 c. à café de graines de cumin, 1 bouillon de cube dilué dans 20 cl d'eau, 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

rouge pelé et coupé en quartiers, le citron coupé en huit et les feuilles d'1/2 botte de coriandre. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire à feu doux. A la fin de la cuisson saupoudrer de la deuxième moitié des feuilles de coriandre ciselée.

Toasts grecs au concombre

1 concombre, 1 c. à c. de sel, 1 pot de yaourt nature, 1/2 pot crème fraîche, 1 gousse d'ail, 1 c. à s. d'oignon haché, 1 c. à c. de jus de citron, blinis ou pain de mie toastés, paprika, sel, poivre

Peler et

couper le concombre en dés, puis le laisser dégorger dans une cuillère à café de sel. Puis, vider l'eau, les rincer, les sécher puis les passer au mixeur. Disposer la purée de concombres dans un saladier. Peler, hacher l'ail et l'oignon puis presser le jus d'un citron. Les incorporer aux concombres avec le mélange crème + yaourt. Saler, poivrer et assaisonner de paprika. Couper le pain de mie en quatre, garnissez un ramequin de ce mélange, servir frais accompagné de tranches de pain de



mie grillées ou de blinis

Mandarines caramélisées sur toasts

4 biscottes, 4 mandarines, 4 c. à s. de sucre cristallisé, quelques amandes effilées, papier aluminium



Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Tartiner les tranches de pain de beurre de chaque côté, puis les disposer sur des feuilles de papier aluminium huilées.

Eplucher les clémentines et peler les quartiers à vif, puis les disposer sur les tranches de pain.

Les saupoudrer de sucre cristallisé entre les fruits, puis les parsemer d'amandes effilées.

Enfourner à four chaud et laisser cuire 20 min jusqu'à ce que les toasts soient grillés et les fruits caramélisés.