



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



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 laisser 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 imbibeز 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.

Bûche légère au praliné

Crème pâtissière : 1/4 litre de lait, 2 jaunes d'œufs, 15 g de fécule (maïzena), 15 g de farine, 50 g de sucre
Sirop : 10 cl d'eau, 50 g de sucre
Biscuit : 6 œufs, 150 de sucre, 75 g de farine
Pralin : 100 g de sucre, 100 g d'amandes concassées
Crème fouettée : 10 cl de crème liquide
Sirop : faire bouillir 50 g de sucre dans 10 cl d'eau.
Praline : huiler deux feuilles de papier aluminium.

Faire un caramel avec 100 g de sucre et ajouter 100 g d'amandes concassées. Faire couler le tout sur une des deux feuilles de papier alu. Recouvrir à l'aide de l'autre feuille de papier alu. Aplanir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Une fois refroidi, découper le pralin en gros morceaux



à l'aide d'un grand couteau. Passer rapidement au mixer. Biscuit : dans un saladier, battre 3 œufs entiers avec 3 jaunes jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Dans un autre saladier, monter 3 blancs d'œufs en neige avec 50 g sucre. Mélanger les deux masses et rajouter 75 g de farine tamisée. Verser le mélange sur une

plaque beurrée et cuire au four, thermostat 6, pendant environ 10 mn. Déposer le biscuit une fois cuit sur du papier film. Imbiber le biscuit de sirop. Rouler immédiatement le biscuit à l'aide du papier film. Dérouler le biscuit une fois refroidi. Crème pâtissière : faire bouillir le lait. Blanchir 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre. Incorporer 15 g de farine, 15 g de maïzena et le lait chaud. Cuire le tout à feu moyen. Montage : incorporer la crème fouettée à la crème pâtissière. Déposer sur le biscuit la moitié de la crème pâtissière et la moitié du praline. Rouler la préparation en s'aidant du papier film. Décorer avec le reste de la crème et le reste du pralin. Faire prendre au frais.

Dinde farcie rôtie

1 dinde de 4 kg plumée et vidée, 500 g de farce de viande hachée, ou de volaille hachée, 3 oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni de thym et de quelques feuilles de laurier, 1 cuil. à café de mélange quatre-épices, 1 demi-bouquet de persil haché, 2 œufs, 150 g de chapelure ou de mie de pain tamisée, 10 cl de fond brun de volaille ou de veau

Préparation de la farce : réunissez ensemble le hachis, le bouquet garni thym-laurier, le persil haché, l'ail et les oignons finement ciselés et hachés, les épices, la

chapelure. Mélangez le tout. Ajoutez les œufs et mélangez (ajouter un peu d'eau si la farce vous semble sèche). **Cuisson de la dinde :** préchauffez votre four à 170°. Farcissez la dinde de ce mélange et refermez-la en la cousant. Placez la dinde dans un plat allant au four et adapté à sa taille (inutile de la graisser, celle-ci en rendra suffisamment lors de la cuisson). Couvrez la dinde d'une généreuse couche de papier aluminium et placez-la au four. Faites cuire 2h30. Evitez de la piquer outre mesure. Vous risqueriez d'accélérer la perte de graisses et d'eau, et de



PHOTOS : DR

corrompre la beauté de la volaille et de la rendre sèche. **Finition de la cuisson de la dinde :** enlevez le papier d'aluminium au bout de 2h30 de cuisson. Arrosez la dinde du jus de cuisson seulement lors de la dernière phase de cuisson (les 30 dernières minutes de cuisson) : la dinde

est cuite mais n'a que peu de couleur. Laissez-la colorer et arrosez-la avec les graisses naturelles. A l'issue de la cuisson, dégraissez le fond du plat avec un verre d'eau. Terminez la sauce en ajoutant le fond de volaille brun ou de veau lié.

Réussir sa bûche



Pour être fier(e) de votre œuvre d'art et éviter de vous retrouver avec une masse informe et peu appétissante, suivez ces quelques préceptes de base : Armez-vous des bons outils : une plaque à pâtisserie, du papier sulfurisé, une spatule et un pinceau. Ne dépassez pas le temps de cuisson du biscuit (une dizaine de minutes en général) : il serait alors cassant et peu manipulable ! Etalez la crème le plus uniformément possible et n'ayez pas la main trop lourde : elle serait indigeste ! Pour lui donner une belle forme, une fois la crème étalée et la génoise roulée, serrez bien la bûche dans un torchon très légèrement humide (ou sec, ça marche aussi et ça évite de coller) et réservez au moins 45 min au frais.

Dinde farcie au blanc de poulet

1 dinde, prête à rôtir (évitéz les trop grosses dindes), 400 g de blanc de poulet haché, 3 tranches de pain de mie rassis 15 cl de crème liquide, foie de la dinde ou 3 foies de volaille, 3 c. à soupe d'huile, 1 oignon, 1 cuill. à café de thym, 3 verres de fond de poulet (bouillon de volaille en tablettes), 1 citron, sel, poivre du moulin

Émiettez le pain et faites-le tremper dans la crème fraîche. Passez le(s) foie(s) à la moulinette ou au mixer. Pelez et hachez l'oignon. Déposez la chair du poulet dans une terrine et ajoutez-y le pain trempé et essoré, la purée de foie, l'huile, le hachis d'oignon et le thym. Salez et poivrez. Mélangez bien. Préchauffez le four à 175 °C. Introduisez cette farce à l'intérieur de la dinde. Fermez l'orifice et ficelez la volaille. Coupez le citron en 2 et frottez-en la peau de la dinde. Posez la dinde sur la grille, le bréchet dirigé vers le haut et enfourez à four chaud. Prévoyez 2 heures de cuisson au moins. Dès que la peau commence à dorer, mouillez-la avec le fond de poulet ou le bouillon chaud. Après 1 heure de cuisson, arrosez-la avec le jus recueilli dans la lèchefrite. À la fin, éteignez le four et laissez-y la dinde reposer de 20 à 30 minutes avant de la découper. Versez la sauce de la lèchefrite dans une saucière. Présentez les morceaux de dinde et la farce coupée en tranches dans un plat de service chaud.



Dinde rôtie

Ingrédients pour la dinde : 1 dinde de 3,5 kg environ, 3 verres de bouillon de volaille
La farce : 200 g de pain rassis, 15 cl de crème fraîche, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 pommes (facultatif), 1 c. à s. d'huile d'olive, sel, poivre



Préparation de la farce : frotter le pain rassis avec la gousse d'ail et le faire tremper dans la crème

liquide. Peler et hacher les oignons. Eplucher les pommes et les découper en tranches. Faire revenir l'oignon et les pommes dans une poêle huilée. Saler, poivrer. Bien mélanger. **La dinde :** préchauffer le four à 175 °C. Introduire la farce à l'intérieur de la dinde. Fermer l'orifice et ficeler la volaille. Poser la dinde sur la plaque du four et enfourez à four chaud (pas plus de 175 °C). Prévoir 2 heures de cuisson au moins. Dès que la peau commence à dorer, mouiller la dinde avec le bouillon de volaille chaud. Après 1 heure de cuisson, arroser la dinde avec le jus recueilli dans la plaque du four. A la fin, éteindre le four et y laisser la dinde reposer environ 20 minutes avant de la découper.

Bûche au caramel

Pour 6 personnes : **Pour réaliser le biscuit :** 120 g de farine, 4 œufs, 100 g de sucre, 1 pincée de sel fin, 250 g de crème pâtissière eau caramel, 10 g de beurre. **Pour la décoration et la dégustation :** du sirop de caramel, des brisures de caramel, 1 cuillère à soupe d'eau tiède. **La crème pâtissière au caramel :** 150 g de sucre, 5 jaunes d'œufs, 75 g de farine, 3/4 litre de lait, 1 petite cuillère d'extrait de caramel

Dans le saladier blanchir les jaunes avec le sucre. Fouettez vivement avec le fouet. Ajouter la farine, bien mélanger. Pendant ce temps faire bouillir le lait. Le verser en une seule fois sur le mélange et fouettez immédiatement. Reversez le tout dans la casserole et faire cuire pas trop fort, tout en remuant au fouet continuellement pendant environ 5 min (pas beaucoup plus, sinon la crème perd de sa consistance). En fin de cuisson ajouter l'extrait de caramel. Pour laisser un peu refroidir la crème avant de garnir la bûche, il vaut mieux la retransférer dans le saladier et recouvrir d'un fin plastique (coller directement le film sur la crème) Ceci empêchera que la surface ne durcisse. Refroidir rapidement le saladier en le plaçant dans un bac d'eau froide, puis éventuellement réserver au réfrigérateur. **Préparation de la bûche :** je préchauffe mon four à 210°C (th.7). Je sépare les blancs des jaunes. - Je mélange les jaunes avec la farine et le sucre puis incorpore délicatement les blancs montés en neige avec une pincée de sel. Je pose une feuille de papier sulfurisé beurrée sur une plaque à pâtisserie métal antiadhésive et j'étale dessus la pâte avec une spatule. Je fais cuire pendant 10 minutes. Dès que le biscuit est cuit, je le retourne sur un papier de cuisson propre et je l'imbibe légèrement de sirop au caramel. Je laisse tiédir mon biscuit et le recouvre de crème pâtissière au caramel. Je roule délicatement le biscuit et coupe les extrémités pour les égaliser. Je mets la bûche au frais pendant 2 heures. Avant de servir, je dépose un glaçage sur la bûche en mélangeant un peu de crème pâtissière et de l'eau tiède. A l'aide d'une cuillère, je laisse couler le glaçage sur la bûche. Je décore de quelques brisures de caramel et je verse quelques traits de sirop de caramel.

