



LA BÛCHE PYRAMIDE FERRERO ROCHER

Temps: 4h Personnes: 6 Personnes Difficulté: Moyenne

Les ingrédients

RECETTE BROWNIE

De farine	100 g
De sucre	200 g
De chocolat noir pâtissier	200 g
Jaunes d'œufs	3
De beurre	150 g

RECETTE MOUSSE VANILLE

Gélatine ou 2 feuilles	4 g
De jaunes d'œufs	45 g
De sucre	20 g
De lait	100 g
De crème liquide à 30% MG	165 g
Gousse de vanille grattée	1

La Bûche Pyramide Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Préparez le brownie :

Blanchir œufs et sucre et ajouter au mélange préalablement fondu chocolat/beurre. Ajouter la farine. Étaler à un demi-centimètre d'épaisseur. Cuire à 180 degrés 10 minutes. Couper un rectangle de 22cm de long sur 8 cm de large. Mettre cette bande sur une grille et verser le chocolat pâtissier fondu dessus. Avant cristallisation, saupoudrer de gavotte brisée.

2. Préparez la mousse vanille :

Faire tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau glacée. Porter le lait à frémissement avec les grains de vanille et la gousse grattée. Après 10 minutes d'infusion, retirer la gousse du lait. Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter 1/3 du lait et mélanger. Puis verser le reste du lait et bien mélanger. Remettre le tout sur feu doux en mélangeant constamment jusqu'à atteindre 82°C, comme pour une crème anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Réserver au froid 30 minutes. Monter la crème en chantilly, elle ne doit pas tenir au fouet, la garder souple. Lisser le mélange précédent qui doit être tiède et incorporer la crème montée. Mettre la mousse dans 3 moules pyramide et mettre au congélateur pour 3H.

3. Finalisez la Bûche Pyramide (montage) :

Démouler les pyramides et les poser sur le brownie recouvert de chocolat et gavotte. Creuser un peu le sommet des pyramides avec une cuillère à melon. Mettre un filet de sauce caramel et des noisettes torréfiées. Finir avec les Ferrero sur les Pyramides.