DE-142

Bûche Noire au Coeur Tendre

Nombre de personnes: 4 à 6

Temps de préparation: 8 h au total

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150 g
- CHOCOLAT BLANC	80 g
- CERISE(S)	20 - 30 + 5 c à soupe de jus
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	6 - 8
- MASCARPONE	1 c à soupe
- GELATINE	1 feuille (2 g)
- OEUF(S)	2
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- BEURRE	80 g ramolli
- SEL	1 pincée

Recette:

- Faites fondre le chocolat noir avec le beurre doucement au micro-onde. Homogénéisez à la spatule.
- Séparez les jaunes de blancs d'œufs. Ajoutez les jaunes au chocolat fondu et lissez à la spatule.
- Montez les blancs en neige avec la pincée de sel.
- Incorporez délicatement le blanc au mélange chocolaté. Ajoutez ensuite les cerises à ce mélange.
- Filmez un moule de 15 cm de long avec du papier cellophane.
- Versez la mousse dans le moule. Enfoncez au centre un cylindre filmé. Placez au frigo pendant 1 h 30 min.
- Faites ramollir la feuille de gélatine.
- Faites chauffer doucement au micro-onde le chocolat blanc avec le mascarpone. Homogénéisez à la spatule. Incorporez la gélatine.
- Montez le dernier blanc d'œuf en neige et incorporez-le au mélange de chocolat blanc.
- Retirez le cylindre du moule et versez la mousse de chocolat blanc dans cette cavité.
- Trempez les biscuits cuillers dans le jus de cerises et posez-les face bombée vers le gâteau.
- Refermez le film plastique et replacez au frigo pendant 5 heures.
- Démoulez , garnissez de quelques copeaux de chocolat blanc puis coupez avec un couteau dont la lame est chaude.