

Bûche de Noël à la crème de marrons et au whisky

Ingrédients

(pour 8 à 10 personnes):

Génoise

- 250 ml d'œufs
- 155 gr de sucre semoule
- 100 gr de farine
- 55 gr de maïzena

Sirop

- 150 gr d'eau
- 35 gr de sucre
- 3 cl de whisky
- 5 cl de café

Crème de marrons

- 500 gr de crème de marrons
- 500 gr de purée de marrons
- 5 cl de whisky

Sauce au chocolat

- 125 ml de crème fluide
- 60 gr de chocolat

Procédé :

Blanchir les œufs et le sucre. Pendant ce temps préparer le sirop (eau et sucre), après ébullition ajouter le café et le whisky puis réserver au froid. Préparer également la sauce chocolat en portant à ébullition la crème puis ajouter le chocolat, laisser fondre puis mélanger.

Tamiser la farine et la maïzena et l'incorporer au mélange œufs et sucre délicatement.

Étaler sur du papier sulfurisé légèrement beurré et fariné (sur une plaque à pâtisserie). Mettre en cuisson 10 à 15 minutes à 180 °C.

Une fois refroidie, mettre la génoise taillée en rectangle sur un torchon humide. Imbiber cette dernière avec le sirop puis étaler la crème sur 1 cm d'épaisseur uniformément.

Rouler la bûche avec le torchon.

Décorer.

Le conseil de Caroline, notre sommelière :

« Pour accompagner la bûche aux marrons, je vous conseille de servir un vin blanc du Bordelais, plus précisément un Barsac (Cru classé de Sauternes). Il s'agit d'un vin élaboré à partir des cépages: Sauvignon, Sémillon et Muscadelle. L'assemblage de ces trois cépages apporte une belle fraîcheur (= acidité), un corps doux et de belles notes muscatées, de fruits, de miel et d'acacia »

On est donc sur un vin fin et moelleux. Ses arômes apporteront un contraste délicat avec les marrons et une douce fraîcheur qui complète l'onctuosité du dessert.

Choix du millésime: 2001 et 2003 (très bien), ou 2005

A servir très frais (6/7°C)"

Recette filmée: <http://www.alisiers.com/blog/2008/12/bche-de-nol-aux-marrons-et-au-whisky.html>