



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

BÛCHE GOURMANDE AUX MARRONS

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régaler !**





BÛCHE GOURMANDE AUX MARRONS



8 PERSONNES



15 MIN.

INGRÉDIENTS

- 350g de crème de marrons
- 20 cl de lait tiède sucré
- 1,5 feuille de gélatine
- 20 cl de crème liquide à 30%
- 12 biscuits à la cuillère
- 1 c. à s. de rhum (facultatif)
- 1 c. à s. de noix de coco râpée ou du sucre glace

Placez le saladier, le fouet et la crème au frais pendant 15 min, puis fouettez la crème en chantilly.

Pendant ce temps, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min.

Chauffez la moitié de la crème de marrons dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'elle fonde. Puis incorporez la gélatine essorée.

Ajoutez la crème de marron restante et mélangez délicatement avec la chantilly.

Chemisez un moule à cake ou un moule à bûche avec du film étirable.

Versez un peu moins de la moitié du mélange dans le moule.

En parallèle, imbibez les biscuits dans le lait. Ils ne doivent pas être trop mous pour ne pas se dissoudre ; mais ils doivent être suffisamment imbibés pour être moelleux.

Au besoin, faites un test. Une fois qu'ils ont la bonne consistance, disposez une rangée de biscuits imbibés sur la première partie du mélange versé. Puis recouvrez avec le reste de la préparation et terminez par une autre rangée de biscuits.

Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Démoulez et décorez avec de la noix de coco râpée ou du sucre glace, pour évoquer la neige.

Dressage : pour plus de gourmandise, ajoutez quelques brisures de marrons glacés entre les couches de crème.