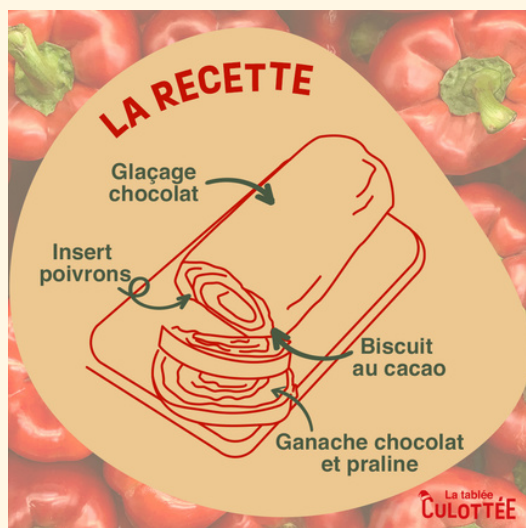


La tablée
CULOTTÉE

DESSERT
CHOCOLAT & POIVRONS



BÛCHE CHOCOLAT ET POIVRONS

Ingrédients

Pour la crème

25g de crème • 20g de miel • 210g de chocolat noir

Pour le biscuit

5 œufs • 150g de sucre semoule • 50g de cacao

Pour la ganache

150g de pâte à praliné • 150g de chocolat au lait • 400g de gavottes

Pour l'insert aux poivrons

3 poivrons en bocal (type piquillos) • 1 citron • 1/2 cuillère à café d'agar-agar

Pour le glaçage

7 feuilles de gélatine • 15cl de crème liquide • 300g de sucre • 140g de cacao

Préparation

- Portez à ébullition la crème et le miel. Ajouter le chocolat noir, laisser fondre. Mélanger et laisser reposer le mélange au frais 24h dans un bol filmé au contact.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule et le cacao. Ajouter les jaunes et bien mélanger. Étaler la préparation sur une plaque et former un rectangle de 20 x 30 cm. Enfourner 10 min à 180°C.
- Faire fondre la pâte de praliné et le chocolat au lait. Briser les gavottes et les incorporer au mélange. Étaler la préparation encore tiède sur le biscuit. Placer 30 min au congélateur.
- Egoutter les poivrons en bocal (type piquillos), les couper en brunoise. Faire cuire comme une confiture 15 min. Ajouter les zestes du citron et la 1/2 cuillère à café d'agar-agar. Porter à ébullition puis, étaler la préparation sur une plaque de la même taille que le biscuit. Laisser refroidir 30 min au frais.
- Pour le glaçage, faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Porter à ébullition la crème liquide et le sucre. Ajouter le cacao, la gélatine égouttée et mixer le tout. Laisser refroidir 24h.
- Pour le montage, fouetter la ganache au chocolat jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poser le biscuit au praliné sur une feuille de papier sulfurisé. Ajouter l'insert aux poivrons et étaler la ganache sur tous les angles du biscuit. Rouler le biscuit avant de le placer 1h au congélateur.
- Faire fondre le glaçage à 32°C au bain-marie. Verser sur la bûche congelée.