 **Bûche Moka-Chocolat**



**Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands
Biscuit financier :**
**- 4 blancs d'œufs - 120 g de sucre - 155 g de poudre d'amandes
- 40 g de farine - 135 g de beurre - 110 g de chocolat**
**Mousse Moka :
- 170 g de crème anglaise - 100 g de mascarpone
- 2 cac de café de café soluble - 2 feuilles de gélatine
- 180 g de crème fouettée**
**Meringue :
- 2 blancs d'œufs - 80 g de sucre - 30 g d'eau**

**1 moule rectangulaire de 35 cm X 10,5 cm
1 gouttière à bûche de 25 cm
1 thermomètre de cuisson
1 chalumeau**

**Le biscuit financier :**

**Allumer le four à 180°** (chaleur tournante).

* Tapisser le moule de papier sulfurisé.
* Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.
* Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine.
* Intégrer les blancs d'œufs.
* Ajouter enfin le chocolat
* Verser la pâte dans le moule.
* Faire cuire pendant 15 mn.
* Laisser bien refroidir.
* Renverser la gouttière à bûche sur le gâteau et découper celui-ci pour former la base.
* Le recouper dans l'épaisseur (2/3 - 1/3).

**La mousse moka :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
* Préparer la crème anglaise comme[**ici**](http://avecmichele.canalblog.com/tag/6-7) et en prélever la quantité nécessaire.
* Dissoudre le café dans 1 cuillerée à soupe d'eau chaude et l'intégrer à la crème chaude ainsi que la gélatine.
* Ajouter le mascarpone et fouetter pour que le mélange soit homogène.
* Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange précédent froid mais non figé.

**Le montage :**

* Doubler la gouttière de rhodoïd et verser la moitié de la mousse moka.
* Déposer la partie de biscuit la plus fine, en la retaillant un peu pour qu'elle rentre en laissant un petit espace tout autour.
* Verser le reste de mousse.
* Déposer sur le dessus la bande de biscuit en appuyant un peu pour qu'elle adhère à la mousse.
* Couvrir et placer au congélateur ou plusieurs heures au réfrigérateur (4 heures minimum).

**La meringue :**

* Faire chauffer l'eau et le sucre.
* Dès que le liquide entre en ébullition, commencer à battre les blancs en neige.
* Lorsque le sirop atteint 120°C, l'incorporer aux blancs en neige tout en continuant de battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et refroidie.

**La finition :**

* Démouler la bûche et retirer le rhodoïd.
* Masquer l'ensemble de la bûche avec la meringue.
* Dorer la meringue légèrement sous la flamme du chalumeau.
* Décorer à volonté de cacao, de copeaux de chocolat... ou simplement comme moi de quelques sujets découpés dans du chocolat fondu.
* Garder au frais.