 **Bûche choco-poire**

**
Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Biscuit noisette : - 4 œufs + 3 jaunes - 80 g de sucre en poudre - 80 g de farine - 50 g de noisettes** **Poires : - 1 boîte de poires au sirop - 50 g de miel**
**Mousse au chocolat : - 4 œufs - 70 g de sucre - 100 g de chocolat noir - 12 g de cacao amer
- 65 g de beurre - 250 g de crème liquide**
**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier sulfurisé**

**Préchauffage du four à 210°** (chaleur statique).

* Réduire les noisettes en poudre.
* Mettre les poires à égoutter et conserver le sirop.

**La mousse au chocolat :**

* Mettre dans une petite casserole le sucre et 20 g d'eau.
* Porter à ébullition pendant 4 minutes (on a alors la formation de grosses bulles épaisses).
* Verser le sirop chaud sur les œufs et fouetter jusqu'à ce que la masse soit froide.
* Faire fondre au micro-ondes, le chocolat cassé en morceau avec le beurre.
* Lisser la préparation et ajouter le cacao tamisé.
* Ajouter les œufs.
* Battre la crème en chantilly bien ferme et l'incorporer délicatement au mélange.
* Mettre au réfrigérateur pendant une heure au minimum pour raffermir la mousse.

**Les poires :**

* Peser 300 g de poires bien séchées.
* Les couper en lamelles fines dans un petit plat à four.
* Ajouter le miel, mélanger et mettre au four à 210° pendant 30 minutes.
* Mettre à égoutter en gardant le jus et laisser refroidir.

**Le biscuit noisette :**

* Mettre le bol du robot au bain-marie et fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que la température atteigne 50°.
* Retirer du feu, ajouter les œufs entiers et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit froide.
* Incorporer alors la farine et la poudre de noisettes en mélangeant délicatement à la spatule.
* Étaler la pâte sur la plaque à biscuit sur une épaisseur de 1 cm environ.
* Enfourner pour 7 à 8 minutes.
* Lorsque le gâteau est cuit, le démouler sur un torchon humide et sans enlever le papier, le couvrir d'un second torchon humide.
* Laisser refroidir.

**Le montage :**

* Mélanger le jus de cuisson des poires avec 50 cl de sirop de poires.
* Retirer la feuille de papier sur le biscuit et le puncher de sirop au pinceau.
* Étaler la moitié de la mousse au chocolat.
* Répartir les lamelles de poires.
* Rouler le biscuit en s'aidant du torchon.
* Découper les extrémités de la bûche et les placer sur le dessus pour simuler les branches.
* Recouvrir de la mousse restante.
* Rayer à l'aide d'une fourchette.
* Placer au congélateur pendant 12 heures au moins.
* Laisser décongeler au réfrigérateur pendant quelques heures.
* Décorer à volonté.
* Placer la bûche à température ambiante un moment avant de servir.