



## MINI-BÛCHE CHOCOLAT-CRÈME DE MARRON

### INGRÉDIENTS :

#### Pour la crème :

- 50 cl de lait ½ écrémé
- 3 œufs
- 150 g de farine de blé
- 100 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 150 g de beurre doux
- 150 g de crème de marrons sucrée

#### Pour le glaçage :

- – 200 g de chocolat noir
- – 40 g de beurre mou
- – 200 ml de lait

- Réalisation de la crème aux marrons : Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en 2. Blanchir les œufs avec le sucre pour obtenir une mousse blanche et dense.
  - Ajouter la farine puis le lait chaud, remettre dans la casserole et cuire 3 min. en remuant constamment.
  - Verser la crème dans un récipient froid et continuer à mélanger doucement à l'aide d'une spatule pour la refroidir.
  - Dès que la crème est à température ambiante, incorporer délicatement le beurre coupé en petits dés et la crème de marrons.
  - Réalisation du glaçage au chocolat : Faire fondre le chocolat dans une casserole. Ajouter le beurre en morceaux et le lait. Laisser fondre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Laissez refroidir quelques minutes.
  - Montage : Prendre 2 tranches de Gâche Tranchée La Fournée Dorée. Coupez la croûte des tranches et les étaler de façon uniforme avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir des tranches fines (environ 3 mm d'épaisseur).
  - Superposer les 2 tranches.
  - Étaler sur ces 2 tranches la crème de marron. Rouler délicatement les 2 tranches sur elles-mêmes en serrant bien. Les recouvrir du glaçage au chocolat.
- Pour finir:
- Astuce : Vous pouvez décorer vos Mini-Bûches de petites perles d'argent et framboises.