



Bûche roulée poire, ricotta vanille et praliné noisette

Biscuit roulé

- 3 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 100 g + 85 g de sucre
- 85 g de farine
- 50 g de poudre de cacao

Crème ricotta

- 125 g de ricotta
- 25 cl de crème entière
- 65 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Praliné noisette

- 200 g de noisettes
- 85 g de sucre

Compotée de poires

- 3 poires
- 5 g de jus de citron
- 6 g de géliqueant pour confiture
- 10 g de sucre
- 2 poires en brunoise

2-3 heures

10 personnes

Biscuit roulé

Préchauffer le four à 180 °C. Fouetter les 2 jaunes, les 3 œufs entiers et 100 g de sucre jusqu'à blanchiment. Tamiser farine et cacao puis les incorporer délicatement. Monter les 4 blancs en neige en ajoutant 85 g de sucre petit à petit, puis les incorporer à la spatule. Étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire 7 min. À la sortie du four, retourner sur un essui humide, retirer le papier et rouler immédiatement. Laisser refroidir roulé.

Crème ricotta

Fendre la gousse, récupérer les graines. Monter la crème entière bien froide en chantilly avec le sucre. Assouplir la ricotta, ajouter les graines de vanille puis incorporer délicatement la chantilly. Filmer et réserver au frais.

Praliné noisette

Torréfier les noisettes 10 min. à 160 °C puis retirer la peau si besoin. Faire un caramel à sec avec le sucre, ajouter les noisettes, mélanger et laisser refroidir sur papier cuisson. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réserver.

Compotée de poires

Éplucher et couper 3 poires, les cuire doucement avec le jus de citron. Mélanger le sucre et le gélifiant puis ajouter au mélange et cuire 2 min. Hors du feu, ajouter les 2 poires en brunoise. Laisser refroidir.

Montage

Dérouler le biscuit refroidi. Étaler une fine couche de praliné, puis la compotée refroidie, puis une couche de crème ricotta. Rouler à nouveau en serrant légèrement. Filmer et réserver au frais au moins 2 h avant de décorer ou servir.

Bon appétit !

Retrouvez la recette en vidéo ainsi que d'autres suggestions sur notre site Internet !

parcnaturel.be



Cofinancé par
l'Union européenne