

Bûche glacée marrons et meringue (avec ou sans sorbetière)

Bonjour à toutes et tous

A la maison, on est assez « tradi » : pas de fête de Noël sans une bûche 100% maison ! Tous les ans, je déniche ou invente une nouvelle recette. Cette année, ma recherche s'est teintée d'une grosse difficulté : il me faut une bûche « préparée » à l'avance et congelée peut convenir. Si côté pâtisserie je n'ai pas trouvé mon bonheur, c'est du côté des bûches [glacées](#) que j'ai déniché de bonnes idées.

Un éminent jury composé des petits gourmands et moi-même avons retenu une bûche glacée aux marrons et meringue (trouvée par ici), ou plus exactement un mix de différentes recettes. J'ai préféré la « dé-risquer » en la testant fin novembre.. Et grand bien m'en a pris car j'ai découvert juste avant de la réaliser que ma sorbetière avait rendu l'âme ! Rien. Nada. Même pas un petit « vroom vroom » pour turbiner la glace... Misère..

Je dus établir un plan B en urgence pour nous permettre de tester cette bûche malgré les difficultés techniques. Réviser la composition de la glace, trouver un moyen de dresser une bûche malgré une glace « à température frigo ». Au moment fatidique de la dégustation, ce fut à la fois un soulagement et une belle surprise. De goût c'est excellent et le mélange crème de marrons et meringue fonctionne bien. Côté texture, la glace n'est pas cristallisée mais crémeuse (un peu comme le « vienetta » du commerce pour ceux qui connaissent). On s'est régalée

Bref, je ne vais pas vous appâter sans partager la recette de cette bûche glacée marrons, donc la voici. Je vous poste les deux versions : la version dite « plan B » sans sorbetière, et celle que je voulais initialement tenter « avec sorbetière ». Choisissez celle que vous préférez ☐



Bûche glacée marrons et meringue

Recette : Bûche glacée marrons et meringue

Saison de la recette : Fêtes de fin d'année (ou toute l'année)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de prise : 4 heures

Ingrédients

Pour un moule à cake classique (ou un moule à bûche si vous en disposez) soit 6 à 8 personnes

Pour la glace aux marrons – **Version sans sorbetière**

- 500 g de crème de marrons
- 250 ml de lait
- 400 g de crème entière
- 2 cuillères à soupe de rhum

Pour la glace aux marrons – **Version avec sorbetière**

- 500 g de crème de marrons
- 400 g de lait concentré (NON SUCRE)
- 200 g de crème entière
- 2 cuillères à soupe de rhum

Pour le dressage

- 40 g de cerneaux de noix

Pour les petites meringues :

- 60g de blancs d'œufs (soit environ 2 blancs d'œufs)
- 60g de sucre semoule
- 60g de sucre glace

Réalisation

Pour les meringues (la veille):

- Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule.
- Ajoutez le sucre glace puis laissez battre 1 minutes.

- Sur des plaques à four, mettez du papier cuisson ou une toile de cuisson spécifique. Mettez la meringue dans une poche à douille puis dressez y vos meringues selon les formes de votre choix. Privilégiez des petits morceaux, qui cuiront plus vite.
- Pour la cuisson, mettez vos plaques à 90°C pour 1 heure. Idéalement, lancez les la veille et laissez refroidir dans le four.

Laissez bien les meringues à l'air libre après cuisson, ne les rentrez pas au réfrigérateur.

Bûche glacée – Version sans sorbetière

Glace aux marrons :

- Faites chauffer le lait avec la crème de marrons et le rhum. Mélangez bien afin de bien homogénéiser. Une fois la préparation uniforme, laissez refroidir.
- Une fois le mélange {lait + crème de marrons} à température ambiante, montez la crème entière. Incorporez cette crème fouettée dans le mélange jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Réservez au réfrigérateur jusqu'au dressage si vous ne pouvez le faire à la suite.

Dressage [12H avant min.] :

- Hachez grossièrement les noix.
- Dans un moule à cake (ou un moule à bûche), versez un tiers de la glace aux marrons puis ajoutez les noix et quelques éclats de meringue.
- Versez la suite de la glace aux marrons.
- Disposez les meringues jusqu'à former un socle de meringue sur toute la longueur.
- Filmez et faites prendre au froid pendant au moins 12H.

Bûche glacée – Version « classique » avec sorbetière

Glace aux marrons :

- Faites chauffer le lait concentré avec la crème de marrons et le rhum. Mélangez bien afin de bien homogénéiser. Une fois la préparation uniforme, laissez refroidir.
- Une fois le mélange {lait concentré + crème de marrons} à température ambiante, montez la crème entière. Incorporez cette crème fouettée dans le mélange jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Passez en sorbetière jusqu'à ce que cela commence à prendre (environ 40 minutes)

Dressage [Une fois que la glace aux marrons commence à prendre] :

- Hachez grossièrement les noix.
- Dans un moule à cake (ou un moule à bûche), versez un tiers de la glace marrons, puis ajoutez les noix et quelques éclats de meringue.
- Versez la suite de la glace aux marrons.
- Disposez les meringues jusqu'à former un socle de meringue sur toute la longueur.
- Filmez et faites prendre au froid pendant au moins 6H.

Dans tous les cas, pour le service :

- Sortez la bûche glacée marrons une dizaine de minutes avant le service.
- Pour la décoller, passez un peu d'eau chaude autour du moule (et jusqu'à ce que cela se décolle).
- Décorez de petites meringues au dernier moment.

Astuces :

- **A l'avance** : Cette bûche peut être aisément préparée 2 -3 semaines à l'avance. Dans ce cadre, filmez bien la glace qu'elle ne soit pas en contact avec l'air du congélateur et prenne un « goût congélateur ».
- **Variantes** : Vous pouvez rajouter des éclats de marrons glacés dans la bûche si vous aimez.
- **Variante 2** : Le rhum n'est pas strictement indispensable, mais comme tous les alcools, il apporte un parfum très appréciable.
- **Décorations** : Pour une décoration très festive, n'hésitez pas à réaliser des formes de sapin dans vos meringues puis les conserver pour la déco. Vous pouvez également ajouter 3-4 marrons glacés sur le dessus.

Remarque : Je n'ai volontairement pas opté pour une glace avec une base de crème anglaise aux œufs par souhait d'alléger la glace et lui donner une texture plutôt crémeuse. Cette absence d'œufs (et de la pointe de saveur jaune d'œuf) est bien adaptée bien avec la crème de marron.

Remarque : Sur les différentes avec / sans sorbetière :

- La sorbetière amène de l'aération dans la préparation d'une glace. Si vous n'en avez pas, il faut compenser en apportant plus d'aération par de la crème fouettée (ce qui est le cas ici) ou du blanc d'œuf monté en neige.
- Dans la version « avec sorbetière », la glace est partiellement aérée par le passage en sorbetière. Elle est rendue onctueuse par le gras

apporté par le (peu de) crème fouettée et le lait concentré

- Dans la version « sans sorbetière », il y a plus deux fois plus de crème fouettée pour compenser l'absence d'aération par la sorbetière. Ce rajout de crème apportant du gras, pour retomber au même niveau de gras que la version « avec » j'ai dû replacer le lait concentré par du lait normal.



Bûche glacée marrons et meringue