

Bûche de Noël Pana cotta au marron

Pour 1 bûche :

- 1 litre de crème fraîche, brisures de marrons glacés, 100 g sucre, nappage neutre, 1 pot de confiture de marron, 2 sachets de sucre vanillé.
- **Pâte pour le gâteau** : 200 g de farine, 200 g de sucre glace, 200 g de beurre en pommade, 300 g de blanc d'œuf, (1 blanc = 40 g) 1 c à s de miel, 1 sachet de levure chimique

- Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Ne pas mettre la levure chimique tant que le beurre est chaud (si on le fait fondre pour mieux mélanger) car sinon la levure commence à lever avant la cuisson et ce n'est pas bon.
- Mettre la pâte au frigo 1 heure environ.
- Étaler cette pâte sur du papier sulfurisé et cuire à 180° environ 5 mn
- Surveiller ; Sortir du four et laisser refroidir.

- Faire chauffer la crème sucrée, la vanille et l'agar agar. Laisser bouillir 3 mn., arrêter le feu.
- Tapisser le moule de Cel'Ofrais
- Couler la crème dans le moule et parsemer de morceaux de marrons glacés qui doivent plonger.
- Mettre au frais et laisser prendre.
- Étaler la confiture de marron sur une épaisseur d'environ 5 mm.
- Poser le gâteau dessus prédécoupé à la dimension du moule.
- Poser le plat de service sur le gâteau et renverser délicatement celui-ci.
- Préparer le nappage et étaler celui-ci au pinceau sur le gâteau.
- Remettre au frais jusqu'au moment de servir.
- Décorer selon votre plaisir !