
Savourer

La recette de la bûche Trocadéro

Ali Benaouden, le patron du Grand Café de Roubaix, est un pâtissier généreux. Dans ses équipes, il est attentif à recruter des Roubaisiens mais aussi des allocataires du RSA, pour leur donner une chance. Dans ses desserts, il met du raffinement, du goût et de la passion. Et, pour les fêtes de fin d'année, il nous offre sa recette de bûche revisitée.

Ingrédients (6 personnes)

Sablé Linzer :

- 80 g de farine T55
- 3 g de levure
- 13 g de sucre glace
- 70 g de beurre pommade
- 33 g de poudre d'amandes
- 3 g de fleur de sel.

Biscuit Trocadéro Pistache :

- 110 g de sucre glace
- 50 g de poudre de pistache
- 60 g de poudre d'amande
- 18 g de féculé de maïs ou pommes de terre
- 160 g de
- blancs d'oeufs
- 40 g de sucre

-
- 10 g de jaune d'oeufs
 - 40 g de pâte de pistache
 - 80 g de beurre.

Ganache :

- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de crème
- 35 % de matière grasse
- 50 g de pâte de pistache.

Confit de framboise :

- 200 g de framboise
- 30 g de cassonade
- 2 g de pectine NH.

Préparation

- La veille, pour préparer la ganache, faire bouillir 100 g de crème, la verser chaude sur le chocolat blanc et la pâte de pistache. Donner un coup de mixeur. Ajouter 100 g de crème froide et finir de mixer. Couvrir d'un film alimentaire posé à la surface de la préparation et mettre au réfrigérateur.
- Le jour-même, pour le sablé, mélanger le beurre avec le sucre glace et la fleur de sel. Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson et cuire pendant 7 minutes dans un four à 180°C. Pour le biscuit, faire fondre le beurre et laisser refroidir.
- Pendant ce temps, mélanger le sucre glace, la poudre de pistache, la fécule avec la poudre d'amande et la moitié des blancs d'oeufs. Monter le reste des blancs en neige et incorporer peu à peu le sucre tout en continuant de mélanger. Les ajouter au mélange, puis intégrer les jaunes, la pâte de pistache et le beurre fondu refroidi. Étaler sur le sablé Linzer préalablement cuit. Mettre au four 15 min à 180°C.
- Pour le confit de framboise, porter les fruits à ébullition puis ajouter la cassonade et la pectine.
- Avant de passer au dressage, reprenez votre ganache et l'installer dans un batteur muni d'un fouet afin de la faire monter.
- Sur le sablé surmonté du biscuit, étaler une couche de confit de framboise.
- Disposer dessus des framboises et des pointes de ganache pistache.

Vous aimerez aussi

[écureuils au chocolat Cédric Arnould Incontournable](#)

[La recette de l'écureuil au chocolat](#)

[Enrobons-nous de douceur avec cette recette à base de noisettes, de chocolat et de pâte d'amande proposée par Pascal Tepper, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, installé à Pecquencourt.](#)

— -
—

-

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—
--
—

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

--

—

-

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

-

[Voir tous les articles](#)

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **P. Houzé**

Publié le **01 janvier 2023**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)

-
- [Partagez par email](#)