Bûche chocolat, caramel et poire

6 pers | 40 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- Pour le biscuit
- 80 g de farine
- 4 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Pour la crème caramel
- 3 jaunes d ?œufs
- 50 g de sucre
- 33 g de farine
- 250 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 1?2 tablette de chocolat au caramel
- Pour la garniture
- 4 poires au sirop
- Le jus d ?une petite boîte de poires au sirop
- 1?2 plaque de chocolat au caramel

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, battre les jaunes d ?œufs avec le sucre en poudre jusqu ?à ce que le mélange
blanchisse. Ajouter le beurre préalablement fondu. La préparation doit devenir lisse et
homogène. Ajouter la farine, mélanger.

Etape 2

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer à la préparation. Verser
la préparation sur une plaque et faire cuire 10 minutes. Démouler le biscuit sur un linge humide et laisser tiédir.

Etape 3

Préparer la crème chocolat caramel : faire blanchir le sucre et les jaunes d ?œuf. Ajouter la
farine, puis le lait préalablement chauffé. Remettre la préparation à cuire, mélanger pour épaissir.

Etape 4

Faire fondre le chocolat au bain marie.
Ajouter le lait, le sucre, la farine.

Etape 5

Mouiller la surface du biscuit d ?un mélange de jus de poire.
Disposer des petits morceaux de poire sur le biscuit et recouvrir de crème chocolat caramel. Rouler le biscuit et l'envelopper dans du
papier aluminium. Laisser refroidir. Sortir la bûche du papier aluminium et la napper du reste de chocolat fondu.