

Bûche DÉSIR

La création signature de la Maison LAC – Noël 2025

Un dessert comme un parfum.

Pascal et Julien Lac imaginent DÉSIR comme une rencontre : la douceur d'une mousse lactée, la profondeur d'un praliné noisette travaillé à la main, la fraîcheur d'un insert délicat, le tout posé sur une dacquoise légèrement croquante.

Une bûche élégante, tactile, pensée pour réveiller les sens... et désormais réalisable chez vous grâce à la générosité rare des chefs qui acceptent exceptionnellement d'en partager chaque secret.

Pour 6 personnes

1 — La dacquoise amande-noisette

Fondante, légèrement humide, avec un parfum de fruits secs torréfiés.

Ingrédients

- 38 g de sucre glace
- 14 g de farine
- 38 g de poudre d'amande grise
- 38 g de poudre de noisette
- 63 g de blancs
- 20 g de sucre
- Masse totale : 211 g

Préparation

1. Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre.

2. Mélanger ensemble sucre glace, farine, poudre d'amande et poudre de noisette.
3. Incorporer délicatement les poudres aux blancs montés.
4. Dresser sur plaque puis cuire jusqu'à obtenir une dacquoise souple et légèrement dorée.

Astuce des chefs : ne trop cuire pour conserver une texture moelleuse qui contrastera parfaitement avec le croquant du praliné.

2 — Le praliné croustillant

Une couche addictive, signature du goût Maison LAC.

Ingrédients

- 130 g de praliné
- 22 g de beurre fondu
- 44 g de chocolat au lait fondu
- 50 g de crêpes dentelle émiettées
- Masse totale : 246 g

Préparation

1. Mélanger le praliné avec le beurre et le chocolat fondu.
2. Ajouter les crêpes dentelle pour apporter le croustillant.
3. Étaler une fine couche sur la dacquoise refroidie.

Astuce des chefs : utiliser un praliné maison ou à fort pourcentage de noisette pour un goût plus long en bouche.

3 — L'insert

Un cœur fondant qui apporte profondeur et fraîcheur.

Ingédients

- 90 g de lait
- 19 g de jaune
- 15 g de sucre
- 3 g de gélatine
- 38 g de chocolat au lait
- Masse totale : 170 g

Préparation

1. Réhydrater la gélatine.
2. Réaliser une crème anglaise : chauffer le lait, verser sur le mélange jaune + sucre, puis cuire à 82°C.
3. Verser sur le chocolat au lait, ajouter la gélatine, mixer.
4. Couler dans un moule à insert et congeler.

4 — La mousse lactée

Signature de douceur, aérienne mais gourmande.

Ingédients

- 188 g de lait
- 38 g de jaune
- 38 g de sucre
- 10 g de gélatine
- 188 g de chocolat au lait

- 376 g de crème montée
- Masse totale : 838 g

Préparation

1. Réhydrater la gélatine.
2. Réaliser une crème anglaise au lait.
3. Ajouter la gélatine, verser sur le chocolat au lait et mixer.
4. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajouter délicatement la crème montée.

5 — Montage de la bûche

1. Garnir le fond du moule avec une première couche de mousse lactée.
2. Déposer l'insert congelé.
3. Recouvrir de mousse puis poser la dacquoise nappée de praliné.
4. Congeler complètement.

6 — Le glaçage

Finition brillante, totalement lisse.

Ingrédients

- 75 g d'eau
- 150 g de sucre
- 150 g de glucose
- 100 g de lait concentré sucré

- 150 g de chocolat au lait
- 10 g de gélatine
- Masse totale : 635 g

Préparation

1. Réhydrater la gélatine.
2. Porter eau + sucre + glucose à ébullition.
3. Verser sur le lait concentré et le chocolat.
4. Ajouter la gélatine, mixer, laisser descendre à 35°C.
5. Glacer la bûche congelée.

7 — Finition

Lisser la surface, ajouter une touche de poudre scintillante ou un décor en chocolat signature.

Laisser décongeler 6 heures au réfrigérateur avant de servir.

Pourquoi on l'adore ?

Parce que DÉSIR est une bûche d'équilibre : croustillante, fondante, lactée, jamais trop sucrée, à la fois contemporaine et chaleureuse.
C'est le dessert qui sublime les fêtes sans jamais les alourdir.