



Bûche abricot, mangue et amande

Ingredients

Biscuit

1 oeuf
 1 blanc d'oeuf
 60g de poudre d'amande
 60g de sucre glace
 15g de farine
 15g de beurre fondu

Croustillant amande

40g de chocolat blanc
 60g de purée d'amandes
 25g de crêpes dentelles

Confit de abricot et mangue

110g de purée de mangue
 110g de purée d'abricot
 40g de sucre
 4g de pectine NH

Mousse amande

3 jaunes d'oeuf
 70g de sucre
 6,5g de gélatine
 150g de purée d'amandes
 150g de lait
 300g de crème liquide entière

Glaçage miroir

75g d'eau
 225g de sucre
 100g de crème liquide entière
 150g de chocolat blanc
 9g de gélatine
 du colorant

Biscuit

Préchauffer le four à 190°C

Fouetter ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et l'oeuf jusqu'à ce que la préparation double de volume

Incorporer la farine puis le beurre fondu

Monter le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer à la préparation

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir et démouler

Croustillant amandes

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer la purée d'amande et les crêpes dentelles émiettées

Etaler sur le biscuit et mettre au congélateur 1h

Confit abricot et mangue

Mélanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de côté

Faire chauffer ensemble les 2 purées de fruits

Lorsque le mélange est chaud, ajouter le mélange sucre/pectine

Continuer de faire chauffer, sur feu moyen, environ 5 minutes, en mélangeant

Verser dans le moule et mettre au congélateur environ 4h

Mousse amande

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu ainsi que la purée d'amande.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert confit de mangue/abricot

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.
