



Bûche popcorn et caramel

Ingredients

Biscuit

2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique

Crèmeux caramel

120g de sucre
35g d'eau
3 jaunes d'oeuf
40 + 170g de crème liquide entière
2g de gélatine

Mousse popcorn

50g de popcorn éclaté
150 + 250g de crème liquide entière
120g de chocolat blanc
3,5g de gélatine

Croustillant

40g de chocolat
60g de praliné
30g de crêpes dentelles

Glaçage rocher

220g de chocolat
45g d'huile
65g d'amandes hachées

Biscuit

Préchauffer le four 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque grise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Crèmeux caramel

Mettre la feuille de gélatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu'obtenir un beau caramel ambré

---> trop clair, il aura juste un goût de sucre

---> trop fonc, il sera amer

Incorporer les 40g de crme liquide chaude en continuatn de mlanger (ATTENTION aux claboussures)

Mlanger ensemble les jaunes d'oeufs et les 170g de crme liquide froide

Verser dans le caramel et faire chauffer, en mlangeant jusqu' 83C

Incorporer la glatine essore

Verser la prparation dans le moule insert et mettre au conglateur une nuit entire

croustillant

Faire fondre la chocolat au bain marie

Incorporer le pralin et les crpes dentelles emiettes

Etaler sur le biscuit et mettre 1h au conglateur

Mousse popcorn

Faire chauffer les 100g de crme liquide avec le popcorn clat, jusqu' bullition

Hors du feu et couvert laisser infuser 1h

Mixer la prparation et passer au tamis en appuyant bien pour rcuperer un maximum de crme

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide au moins 15 minutes

Ajouter 50g de crme liquide dans la crme au popcorn et la faire chauffer

Hors du feu, incorporer la glatine essore

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie et le mlanger avec la crme au popcorn

Monter en chantilly les 250g de crme restante

L'ajouter en 2 fois la prparation prcdente

Verser les 2/3 de mousse dans le moule bche

Dposer le crmeux caramel

Napper de caramel de nappage (optionnel mais gourmand ++)

Verser le reste de mousse

Pour finir poser le biscuit

Mettre une nuit au conglateur

Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile et les amandes haches

Et napper la bche encore congele

Laisser dcongeler 8h au frais



Bûche popcorn et caramel

