

Bûche poire et caramel

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Gelée de poire
400g de poires
1cuillère à soupe de jus de citron
50g de sucre
1/2cuillère à café de poudre de vanille
4feuilles de gélatine
Mousse au caramel
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de caramel
30g de sucre
4feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 2bandes la taille du moule

Gelée de poire

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Dans une casserole faire chauffer ensemble la poireen morceaux, le sucre, le jus de citron et la poudre de vanile feu moyen pendant environ15minutes

Mlanger rgulirement pour ne pas coller au fond de la casserole

Puis hors du feu, ajouter la glatine essore

Mixer la prparation l'aide d'un blender

Laisser refroidir, verser dans le moule insert et mettre 4h au conglateur

Mousse au caramel

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le caramel.

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Puis insrer la gele de poire congele

Verser une fine couche de mousse

Dposer une bande de biscuit

Mettre le reste de la mousse et finir par la dernire bande de biscuit

Mettre au conglateur une nuit