



Bûche aux calissons

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Sirop d'imbibage

100g d'eau
120g de sucre
2cuillères à soupe de grand marnier

Mousse aux calissons

3 oeufs
3feuilles de gélatine
220g de lait
30g de sucre
230g de crème liquide entière
100g de calissons
des lamelles d'oranges confites sucrées

Glaçage rocher blanc

200g de chocolat blanc
20g d'huile
35g d'amandes hâchées

Croustillant aux amandes

100g de purée d'amandes
30g de chocolat blanc
40g de gavottes

Génoise

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et découper à la taille de votre moule le fond et une semelle qui fermera la bûche (pas de bouts)

Imbiber avec le sirop à l'aide d'un pinceau

Sirop d'imbibage

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble

Aller jusqu'à ébullition, puis laisser 2 minutes à feu doux

Mousse aux calissons

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et les calissons (les calissons doivent être complètement dissous)

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 éssorée hors du feu.

Laisser refroidir.

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

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

Puis incorporer les lamelles d'oranges coupées en dés

Glaçage rocher blanc

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les amandes, bien mélanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gâteau

Montage

Garnir l'intérieur du moule de film

Positionner la génoise dans le moule

Verser toute la mousse

Et fermer la bûche en y mettant la semelle

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain napper avec le glaçage rocher et décorer selon vos goûts

Croustillant aux amandes

Faire fondre le chocolat blanc et l'ajouter à la purée d'amande

Emietter les gavottes, les ajouter au mélange précédent et étaler sur la semelle de génoise

Mettre au frais
