

# 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 |
| Croustilant aux amandes |
| 100g de purée d'amandes |
| 30g de chocolat blanc |
| 40g de gavottes |

## Génoise

Prchaufferle four  180C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une plaque  gnoise et mettre 12 minutes.

Laisser refroidir et dcouper  la taille de votre moule le fond et une semelle qui fermera la bche (pas de bouts)

Imbiber avec le sirop  l'aide d'un pinceau

## Sirop d'imbibage

Faire chauffer tous les ingrdients ensemble

Aller jusqu' bullition, puis laisser 2 minutes  feu doux

## Mousse aux calissons

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et les calissons (les calissons doivent tre compltement dissous)

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.

Puis incorporer les lamelles d'oranges coupes en ds

## Glaçage rocher blanc

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les amandes, bien mlanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gteau

## Montage

Garnir l'intrieur dumoule de film

Positionner la gnoise dans le moule

Verser toute la mousse

Et fermer la bche en y mettant la semelle

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain napper avec le glaage rocher et dcorer selon vos gots

## Croustillant aux amandes

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

Emietter les gavottes, les ajouter au mlange prcdent et taler sur la semelle de gnoise

Mettre au frais