

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