



Bûche orange et pain d'épices

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique

Gelée à l'orange

350g de jus d'orange
3.5feuilles de gélatine

Mousse au pain d'épices

4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pain d'épices
1pincée de poudre à pain d'épices
3.5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao 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 une bande la taille de votre moule

Gelée d'orange

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Dans une casserole faire chauffer le jus d"orange

Puis hors du feu, ajouter la glatine essore

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

Mousse au pain d'épices

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et la poudre de pain d'pices

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer en ajoutant le pain d'pices en morceaux.

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

A l'aide d'un mixeur plongeant mixer un peu la prparation.

Laisser un peu 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 une partie de la mousse au pain d'pice

Placer la gele d'orange congele

Ajouter le reste de mousse et poser la bande de biscuit

Placer une nuit au conglateur

Le lendemain floquer ou dcorer selon vos gots
