



## Bûche praliné et citron

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
 2 blancs d'oeufs  
 80g de sucre glace  
 80g de poudre d'amande  
 30g de farine  
 20g de sucre

#### Crèmeux au citron

2 jaunes d'oeuf  
 110g de crème liquide entière  
 100g de jus de citron  
 60g de sucre  
 1,5feuille de gélatine

#### Mousse pralinée

4 jaunes d'oeuf  
 300g de lait  
 300g de crème liquide entière  
 4feuilles de gélatine  
 30g de sucre  
 100g de pâte praliné

#### Glaçage miroir au cacao

75g d'eau  
 210g de sucre  
 70g de cacao non sucré  
 145g de crème liquide entière  
 4feuilles de gélatine

### Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Etaler sur une moitié de plaque à géroise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 1 bande à la taille du moule

### Crèmeux au citron

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le jus de citron, les jaunes d'ufs et le sucre 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 4h



## Bûche praliné et citron

### Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la pâte pralinée  
6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

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

### Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4 minutes/100°C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao et la crème 20s/vitesse 3

Mettre la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Verser sur l'entremet à 30°C

### Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Positionner le crémeux au citron congelé

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au congélateur **une nuit**

**Glacer à 30°C sur entremet congelé**