

Bûche praliné et citron

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux au citron
2 jaunes d'oeuf
1,5feuille de gélatine
110g de crème liquide entière
100g de jus de citron
60g de sucre
Mousse pralinée
4 jaunes d'oeuf
100g de pâte praliné
4feuilles de gélatine
300g de lait
300g de crème liquide entière
30g de sucre
Glaçage miroir au cacao
75g d'eau
210g de sucre
145g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
70g de cacao non sucré

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Etaler sur une moiti de plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 1bande la taille du moule

Crémeux au citron

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le jus de citronet la crme.

Battre les jaunes, verser le mlange crme-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.

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 4h

Mousse pralinée

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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 ainsi que lapte praline

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir au cacao

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le cacaoet mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement dissout.

Incorporez la glatine essore, puis la crme.

Laisser refroidir 30C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Positionner le crmeux au citroncongel

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au conglateurune nuit

Glacer 30C sur entremet congel