Bûche choco vanille

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
6g de levure chimique
4cuillère à soupe de pralin feuilleté
Mousse à la vanille
2 jaunes d'oeuf
40g de sucre
140g de lait
140g de crème liquide entière
3g de gélatine
1cuillère à café d'arôme vanille
Mousse au chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
160g de lait
170g de crème liquide entière
3g de gélatine
100g de chocolat noir
45g de sucre

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille du moule

Etaler le pralin feuillet sur la bande de biscuit

Mettre au conglateur 1h

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait, et l'arme vanille

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.

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer feu doux

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

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Verser la totalit de la mousse au chocolat dans le moule

Poser l'insert vanille congel en appuyant lgrement

Dposer le biscuit madeleine

Mettre au conglateur une nuit avant de pouvoir dmouler