



## Bûche griottes et pistache TM

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

2 oeufs  
100g de sucre  
100g de beurre  
100g de farine  
40g de lait  
6g de levure chimique

#### Croustillant praliné

20g de chocolat blanc  
20g de crêpes dentelles  
50g de praliné pistache

#### Praliné pistache

250g de pistaches décortiquées  
150g de sucre  
1 cuillère à café d'arôme de pistache

#### Insert griottes

330g de griottes dénoyautées  
35g de sucre  
5g de gélatine

#### Mousse à la pistache

3 jaunes d'oeuf  
225g de lait  
100g de praliné pistache  
35g de sucre  
1 cuillère à café d'arôme de pistache  
250g de crème liquide entière  
4g de gélatine

#### Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre  
75g d'eau  
100g de crème liquide entière  
150g de chocolat blanc  
9g de gélatine  
du colorant

### Praliné pistache

Mettre les pistaches à torréfier 10 min dans le four préchauffé à 170°C.

Verser les pistaches sur un torchon et les frotter pour enlever grosso modo leur peau puis mettre de côté.

Mettre le sucre à chauffer à sec, le laisser caraméliser et éteindre le feu lorsque c'est prêt.

Ajouter les pistaches, mélanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier à four et laisser refroidir.

Découper en morceaux et mettre le tout dans le bol 2min/vitesse 9, ajuster si besoin de farine à obtenir un beau praliné.

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque à gâteaux

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

---

### Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné pistache, puis les gavottes émiettées et mélanger

Étaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

---

### Insert griottes

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

A l'aide d'un mixeur à pied, hâcher grossièrement les griottes (on veut retrouver des morceaux)

Faire chauffer à feu moyen les griottes et le sucre, une dizaine de minutes pour que le sucre soit bien dissout

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Verser la préparation dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

---

### Mousse pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et le praliné pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie en 3 fois

---

### Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse pistache

Poser l'insert griottes

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

---



## Bûche griottes et pistache TM

### Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crème liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé