

# 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 |
| 1cuillère 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 |
| 1cuillère 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  torrifier 10 min dans le four prchauff  170C.

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

Mettre le sucre  chauffer  sec, le laisser carameliser et teindre le feu lorsque c'est prêt.

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

Dcouper en morceaux et mettre le tout dans le bol 2min/vitesse 9, ajuster si besoin de façon  obtenir un beau pralin.

## Biscuit madeleine

Prchauffer le four  180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/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  gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande  la taille du moule

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

---

## Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin pistache, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

---

## Insert griottes

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau froide

A l'aide d'un mixeur  pied, hcher grossirement les griottes (on veut retrouver des morceaux

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

Hors du feu ajouter la glatine essore et mlanger

Verser la prparation dans le moule  insert et mettre au conglateur 3h

---

## Mousse pistache

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau.

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

Ajouter votre glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme  l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter  la prparation prcdente 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 lgrement

Laisser une nuit au conglateur

---

# Bûche griottes et pistache TM

## Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine  tremper dans de l'eau

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir  34C pour glacer sur entremet congel

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr