



## Bûche pommes, cidre et vanille

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

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

#### Insert pommes et cidre

1 grosse pomme  
250g de cidre  
8g de gélatine

#### Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf  
225g de lait  
250g de crème liquide entière  
40g de sucre  
4g de gélatine  
1 cuillère à café de poudre de vanille  
1 cuillère à café d'arôme vanille

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

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 praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

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



## Bûche pommes, cidre et vanille

### Insert pomme et cidre

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Eplucher la grosse pomme et la découper en brunoise (petits dés)

Dans une casserole mettre le cidre et les dés de pomme à bouillir quelques secondes (pour évaporer l'alcool)

Puis laisser une dizaine de minutes à feu doux

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

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

### Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait avec la poudre de vanille et l'arôme vanille

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu

Laisser refroidir.

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

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

### Montage

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

Poser l'insert pomme et cidre

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition, j'ai floqué avec un spray velours blanc