

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

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

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bûche pommes, cidre et vanille

Insert pomme et cidre

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Eplucher la grosse pomme et la dcouper en brunoise (petits ds)

Dans une casserole mettre le cidre et les ds de pomme bouillir quelques secondes (pour vaporer l'alcool)

Puis laisser une dizaine de minutes feu doux

Hors du feu ajouter la glatine essore et mlanger

Verser la prparation dans le moule insert et mettre au conglateur 4h

Mousse vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait avec la poudre de vanille 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.

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 lgrement

Laisser une nuit au conglateur

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

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