



## Bûche pop-corn et caramel

### Ingredients

#### Biscuit

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

#### Crèmeux caramel

120g de sucre  
 35g d'eau  
 3 jaunes d'oeuf  
 40 + 170g de crème liquide entière  
 2g de gélatine

#### Mousse pop-corn

50g de pop-corn éclaté  
 150 + 250g de crème liquide entière  
 120g de chocolat blanc  
 3,5g de gélatine

#### Croustillant

40g de chocolat  
 60g de praliné  
 30g de crêpes dentelles

#### Glaçage rocher

220g de chocolat  
 45g d'huile  
 65g d'amandes hâchées

### Biscuit

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 faites des magnums cake

### Crèmeux caramel

Mettre la feuille de gélatine à trempet dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un beau caramel ambré

---&gt; trop clair, il aura juste un goût de sucre

---&gt; trop foncé, il sera amer

Incorporer les 40g de crème liquide chaude en continuant de mélanger ( ATTENTION aux éclaboussures)

Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs et les 170g de crème liquide froide

Verser dans le caramel et faire chauffer, en mélangeant jusqu'à 83°C

Incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans le moule à insert et mettre au congélateur une nuit entière

---

### **croustillant**

Faire fondre la chocolat au bain marie

Incorporer le praliné et les crêpes dentelles émiettées

Étaler sur le biscuit et mettre 1h au congélateur

---

### **Mousse popcorn**

Faire chauffer les 100g de crème liquide avec le popcorn éclaté, jusqu'à ébullition

Hors du feu et à couvert laisser infuser 1h

Mixer la préparation et passer au tamis en appuyant bien pour récupérer un maximum de crème

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide au moins 15 minutes

Ajouter 50g de crème liquide dans la crème au popcorn et la faire chauffer

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie et le mélanger avec la crème au popcorn

Monter en chantilly les 250g de crème restante

L'ajouter en 2 fois à la préparation précédente

Verser les 2/3 de mousse dans le moule à bûche

Déposer le crémeux caramel

Napper de caramel de nappage (optionnel mais gourmand ++ )

Verser le reste de mousse

Pour finir poser le biscuit

Mettre une nuit au congélateur

---

### **Glaçage rocher**

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile et les amandes hachées

Et napper la bûche encore congelée

Laisser décongeler 8h au frais

