



Bûche fraise et speculoos

Ingredients

Biscuit

1 oeuf
50g de sucre
50g de beurre fondu
50g de farine
3g de levure chimique

Croustillant speculoos

25g de chocolat blanc
35g de crêpes dentelles
45g de pâte speculoos

Insert confit de fraises

180g de purée de fraises
1cuillère à soupe de jus de citron
2.5g de pectine NH
30g de sucre

Mousse speculoos

100g de lait
190g de pâte speculoos
4g de gélatine
270g de crème liquide entière

Biscuit

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble l'oeuf et le sucre

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Incorporer le beurre

Enfourner 10 minutes

Croustillant speculoos

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc

Incorporer la pâte de speculoos

Puis les crêpes dentelles émiettées

Etaler sur le biscuit et conserver au congélateur

Insert confit de fraises

Faire chauffer la purée de fraise avec le jus de citron

Mélanger ensemble le sucre et la pectine NH

Puis l'ajouter à la purée de fraises

Laisser chauffer sur feu doux, 5 minutes, en mélangeant

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

Mousse speculoos

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes

Faire chauffer le lait

Y incorporer la gélatine essorée

Ajouter la pâte de speculoos et mélanger

Monter la crème liquide en chantilly souple

L'incorporer en 3 fois dans le lait / speculoos refroidit

Montage

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

Déposer l'insert confit de fraise en appuyant légèrement

Recouvrir du reste de mousse puis déposer le biscuit/croustillant

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain floquer la bûche congelée à l'aide d'un spray velours

Et décorer comme il vous plaît
