



Bûche praliné et citron

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
 2 de blancs d'oeuf
 80g de sucre glace
 80g de poudre d'amande
 30g de farine
 20g de sucre

Crèmeux au citron

2 jaunes d'oeuf
 1,5feuille de gélatine
 110g de crème liquide entière
 100g de jus de citron
 60g de sucre

Mousse pralinée

4 jaunes d'oeuf
 100g de pâte praliné
 4feuilles de gélatine
 300g de lait
 300g de crème liquide entière
 30g de sucre

Glaçage miroir au cacao

75g d'eau
 210g de sucre
 145g de crème liquide entière
 4feuilles de gélatine
 70g de cacao non sucré

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Etaler sur une moitié de plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 1 bande à la taille du moule

Crèmeux au citron

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le jus de citron et la crème.

Battre les jaunes, verser le mélange crème-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.

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

Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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 ainsi que la pâte pralinée

Laisser refroidir.

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

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

Glaçage miroir au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le cacao et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème.

Laisser refroidir à 30°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Positionner le crémeux au citron congelé

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au congélateur **une nuit**

Glacer à 30°C sur entremet congelé
