



## Bûche pommes, cidre et vanille TM

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

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

#### Insert pomme et cidre

250g de cidre  
1 grosse pomme  
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 d'arôme vanille  
1 cuillère à café de poudre de vanille

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

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

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



## Bûche pommes, cidre et vanille TM

### 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)

Mettre dans le bol la pomme et le cidre 6 minutes/100°C/vitesse 1 en sens inverse (pour ne pas faire de purée)

Ajouter la gélatine essorée 25s/vitesse 1,5 en sens inverse

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

### Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie 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