

# Bûche abricot-nougat



## Ingrédients pour 2 bûches de 20cm :

*Pulpe d'abricot* : 500g d'abricots, 50g de sucre semoule

*Crèmeux à l'abricot (pour 2 inserts)* : 100g de pulpe d'abricot, 2 jaunes d'oeufs, 30g de sucre semoule+35g, 2 feuilles de gélatine, 35g de beurre+20g, 300g d'abricots, 1/2 gousse de vanille, 5g de maïzena

*Mousse à l'abricot* : 40g de blancs d'oeufs, 30g d'eau, 100g de sucre semoule, 150g de pulpe d'abricot, 2 feuilles de gélatine, 100g de crème

*Mousse au nougat* : 25cl de lait, 3 jaunes d'oeufs, 100g de crème, 100g de nougat, 25g de pistaches hachées, 25g d'amandes hachées, 2 feuilles de gélatine, 5g de maïzena

*Dacquoise amande-pistache* : 180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 115g d'amande en poudre, 35g de farine, 45g de pistaches hachées

*Glaçage au chocolat blanc* : 100g de sucre semoule, 100g d'eau, 50g de glucose, 3 feuilles de gélatine, 70g de lait concentré non sucré, 100g de chocolat blanc

## Préparation :

*Pulpe d'abricot* : Cuire les abricots et le sucre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Passer la compote au moulin à légumes muni de la grille fine.

*Crèmeux à l'abricot* : Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes d'oeufs avec 30g de sucre, et ajouter la maïzena. Délayer avec la pulpe d'abricot et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Incorporer la gélatine essorée à la crème chaude. Ajouter 35g de beurre coupé en

morceaux et mélanger. Poêler les abricots coupés en morceaux avec 20g de beurre, 35g de sucre. Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, la gratter sur les abricots, puis ajouter la gousse à la poêlée pour avoir toute la saveur de la vanille. Retirer la gousse de la poêlée, et mélanger délicatement les abricots à la crème. Couler le mélange obtenu dans un moule à insert. C'est la partie qui va se retrouver au milieu de la bûche. Placer au congélateur pour 2 heures minimum.

*Mousse à l'abricot* : Réaliser un sirop à 110°C avec l'eau et le sucre. Pendant que le sirop monte en température, monter les blancs en neige. Quand les blancs sont bien mousseux et le sirop à 110°C, verser le sirop en filet le long de la paroi du bol du robot, batteur à petite vitesse. Puis laisser tourner ainsi le batteur pendant 10mn, c'est la meringue italienne. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la pulpe d'abricot et y dissoudre la gélatine bien essorée. Incorporer délicatement la meringue italienne à la pulpe d'abricot. Monter la crème en chantilly, et la mélanger délicatement à la première préparation.

*Mousse au nougat* : Mélanger les jaunes avec la maïzena et délayer avec le lait. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Mélanger les jaunes avec la maïzena et délayer avec le lait. Cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Ajouter le nougat râpé, et la gélatine essorée. Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème au nougat refroidie. Passer les pistaches et les amandes hachées dans une poêle chaude en remuant souvent pour les torréfier, sans les griller. Les ajouter à la crème.

*Dacquoise amande-pistache* : Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et les pistaches hachées. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Étaler sur une plaque à pâtisserie(1cm d'épaisseur) et enfourner pour 10mn à 180°C.

#### Montage :

- 1) Couler la mousse à l'abricot dans un moule à bûche. Ajouter l'insert de crémeux à l'abricot congelé. Côté bombé vers le bas. Appuyer légèrement pour faire remonter la mousse au même niveau. Placer au congélateur pour au moins 2 heures.
- 2) Couler la mousse au nougat sur la mousse à l'abricot congelée. remettre au congélateur.
- 3) Découper un morceau de dacquoise de la dimension de votre moule, puis le placer sur la mousse au nougat. Remettre au congélateur.

4) Préparer le glaçage : Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition pendant 3 mn. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée, et le lait concentré. Verser sur le chocolat blanc fondu. Mixer et réserver. Quand le glaçage à refroidi, démouler la bûche sur une grille, elle-même posée sur un plat. Couler le glaçage sur la bûche congelée. Décorer et réserver au frais (le décor peut être fait au moment de servir. Pour le décor : des [macarons](#) de petite taille( orange couleur abricot), des petites coques en chocolat noir parées d'or, une demi gousse de vanille (nettoyer et faire sécher la gousse utilisée dans la préparation) et quelques morceaux de feuilles d'or.

Organisation étalée sur plusieurs jours :

J-4 : Préparer la pulpe d'abricots, et le crémeux. Le couler dans le moule à insert, puis le placer au congélateur.

J-3 : Préparer la mousse à l'abricot. La couler dans le moule à bûche. Insérer le cremeux congelé, puis remettre au congélateur.

J-2 : Préparer la mousse au nougat, la couler sur la mousse à l'abricot, puis remettre au congélateur.

J-1 : Préparer la dacquoise amande pistache, et la poser sur la mousse au nougat congelée. Remettre au congélateur.

Jour de dégustation : glacer la bûche et décorer. Cette opération peut être faite la veille également. Les macarons et les coques en chocolat peuvent être préparés à J-3 ou J-2.