

Bûche aux fruits rouges, pistache et citron vert



Ingrédients pour une bûche de 20cm (6-8personnes) :

La mousse au citron vert :

1 citron vert, 40g de blancs d'oeufs, 100g de sucre semoule, 30g d'eau, 2 feuilles de gélatine, 125g de crème, 140g de mascarpone.

Coulis de fruits rouges gélifié :

200g de coulis de fruits rouges, 3 feuilles de gélatine

Le crémeux à la pistache :

2 jaunes d'oeufs, 115g de lait, 35g de sucre semoule, 10g de maïzena, 50g de beurre, 1 feuille de gélatine, 35g de pâte de pistache

Le biscuit à la cuillère (pour une plaque de 30cmx40cm) :

120g de blancs d'oeufs, 75g de sucre semoule, 65g de jaunes d'oeufs, 40g de maïzena, 40g de farine

Glaçage : 100g de sucre semoule, 100g d'eau, 50g de glucose, 3 feuilles de gélatine, 70g de lait concentré non sucré, 100g de chocolat blanc, 2g de colorant blanc (oxyde de titane), colorant violet.

Préparation :

Le crémeux à la pistache :

Dans une casserole, mélanger les jaunes, le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait, puis cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'aux premiers bouillons. Ajouter la pâte de pistache, la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée, et le beurre coupé en petits morceaux. Bien mélanger.

La mousse au citron vert :

Monter les blancs d'oeufs en neige. Pendant ce temps, préparer un sirop à 110°C avec l'eau et le sucre semoule. Verser le long de la paroi du bol du robot le sirop en un filet mince, batteur à petite vitesse. Laisser tourner ensuite pendant une dizaine de minutes. C'est la meringue italienne. Travailler le mascarpone pour le détendre et ajouter le zeste du citron vert. Presser le jus de citron vert, puis le chauffer pour y

fondre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Mélanger le jus au mascarpone. Incorporer délicatement à la maryse la meringue italienne au mascarpone. Verser la crème dans le bol du robot (préalablement refroidi), puis la monter en chantilly. Incorporer délicatement la chantilly au mélange mascarpone-meringue italienne.

Coulis de fruits rouges gélifié :

Tremper le gélatine dans un grand volume d'eau froide pour la ramollir. Chauffer le coulis de fruits, puis ajouter la gélatine essorée, bien mélanger.

Le biscuit à la cuillère (pour une plaque de 30cmx40cm) :

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit lorsqu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont bien lisses et brillants, ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer délicatement à la maryse la farine et la maïzena mélangées. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie puis Enfourner pour 8mn à 180°C. Démouler sur une grille, et laisser refroidir.

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, ajouter le colorant blanc et le colorant violet. Mixer et réserver. La quantité de colorant violet varie selon la couleur désirée!

Montage :

Chemiser de film alimentaire un moule à insert (ici, un tuyau en pvc de 4cm de diamètre couper en 2 dans le sens de la longueur) et le remplir avec le crémeux à la pistache. Placer au congélateur.

Chemiser la gouttière à bûche de film alimentaire, et verser une bonne partie de la mousse au citron vert. Démouler l'insert à la pistache congelé, puis le poser sur la mousse au citron, l'enfoncer légèrement pour qu'il soit maintenu en place par la mousse au citron.

Couvrir d'une fine couche de mousse au citron vert, puis placer à nouveau au congélateur.

Verser sur la mousse au citron congelée le coulis de fruits rouges refroidi, mais pas encore gélifié. Remettre au congélateur.

Poser une dernière couche de mousse au citron vert sur le coulis de fruits rouges. Déposer le biscuit à la cuillère coupé aux dimensions du moule. Puis remettre au congélateur.

Démouler la bûche congelée. La poser sur une grille, elle même posée sur un plat ou un plateau. Couler le glaçage refroidi mais pas encore pris, puis réserver au frais. La bûche va décongeler doucement en attendant d'être décorée et dégustée. (Décors en pâte d'amandes, violettes et myrtilles cristallisées).