



## **BUCHE NOËL 2007 : ITALIA**

**Pour un moule à bûche de 50cm :**

**Biscuit pistache : 200g poudre d'amandes - 100g pâte de pistache - 150g sucre semoule - 30g farine 200g blancs d'oeufs - 200g beurre noisette refroidi (fait la veille) –**

**Griottes au sirop : 60g sucre semoule - 400g griottes congelées - 2 feuilles de gélatine –**

**Coulis gélifié de griottes : 400g pulpe de griottes - 100g sucre en poudre - 4 feuilles de gélatine –**

**Mousse ivoire : 400g chocolat blanc Ivoire - 2 feuilles de gélatine - 200g lait - 400g crème fleurette –**

\*pour un moule de 20cm, diviser par 2.

1/ Mélanger la poudre d'amande, la pâte de pistache. Ajouter le sucre, la farine et les blancs d'oeufs. Incorporer le beurre noisette froid. Laisser au froid 2h00 minimum. Préchauffer le four à 180° (th.6). Etaler dans flexipat. Cuire de 15 à 20 minutes. Démouler sur grille. Laisser refroidir.

2/ Pour les griottes : tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer griottes + le sucre. Incorporer la gélatine essorée. Mettre au réfrigérateur.

3/ Tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la pulpe de griottes + le sucre. Ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir au congélateur.

4/ Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Fondre le chocolat Ivoire au bain-marie. Bouillir le lait, ajouter le lait essorée. Remuer. Verser 1/3 du lait sur le chocolat afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante puis verser le reste en 2 fois en veillant à garder la même texture. Monter la crème fleurette en chantilly pas trop ferme. Incorporer le chocolat à la crème fouettée.

**Le montage (à l'envers) :**

Couler la mousse au chocolat Ivoire dans le moule. Faire prendre au congélateur. Verser les griottes, puis la gelée de griottes. Faire prendre au congélateur. Découper le biscuit. Placer sur la gelée en appuyant légèrement. Remettre au congélateur.

Sortir du congélateur 6 heures avant le service. Retourner sur le plat de service. Démouler délicatement en tirant les parois pour décoller. Décorer. Remettre au froid et sortir une heure avant de servir.