



## **BÛCHE CROUSTI-PASSION 2021**

Pour un moule de 30 X 8 cms

Croustillant praliné :

60g jivara - 100g praliné - 70G gavottes écrasées -

Au M.O. passer le jivara et le praliné jusqu'à ce qu'ils soient fondus (par tranche de 30 secondes).

Dans un saladier ou cul de poule verser les gavottes écrasées, verser dessus le mélange fondu. Remuer jusqu'à ce que les trois éléments soient bien mélangés.

Prendre un carton doré aux dimensions du moule, étaler le mélange sur toute la surface à l'aide d'une petite spatule métallique. Lisser pour obtenir une même épaisseur. Poser le tout sur plateau.

Entreposer au réfrigérateur.

Insert passion :

16cl - 2 jaunes d'œufs - 2càc maïzena - 40g sucre en poudre - 2/3 feuille de gélatine en feuille - 60g pulpe de fruit de la passion - 40g beurre -

Tremper dans l'eau froide la feuille de gélatine.

Porter à ébullition en fouettant le lait, les jaunes, la maïzena, le sucre. Laisser épaissir.

Essorer dans les mains la gélatine. L'incorporer dans le mélange précédent chaud. Bien remuer. Ajouter la pulpe de fruit de la passion (décongelée). Remuer. Quand le mélange est à 35° ajouter le beurre. Remuer.

A l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau froide, badigeonner l'intérieur du moule à insert. Puis le tapisser de film alimentaire. Verser le mélange. Fermer en rabattant le film alimentaire. Congeler.

Mousse légère au chocolat noir :

180g guanaja - 15cl lait - 1 feuille de gélatine trempée dans l'eau froide - 300g crème liquide entière - Fondre au bain-marie ou au M.O. le chocolat (par tranche de 30 secondes).

Chauffer le lait dans une casserole. Dissoudre une fois le lait ôté du feu la gélatine bien essorée dans les mains.

Verser en 3X le lait sur le chocolat en réalisant une émulsion (spatule au fond du récipient en tournant sans amener d'air).

Fouetter la crème semi ferme. L'incorporer 1/3 d'abord vivement dans le mélange précédent puis les 2/3 restants délicatement.

Montage

Mouiller au pinceau l'intérieur du moule. Le tapisser de film alimentaire en creusant l'intérieur et en remontant sur les côtés.

Couler une partie de la mousse dans le fond du moule en remontant sur les bords. Placer l'insert démoulé mais non décongelé en l'enfonçant dans la mousse.

Recouvrir de mousse au chocolat (s'il y en reste, faire une petite verrine, il y aura toujours une petite souris qui aura plaisir à la manger).

Placer le croustillant praliné. Laisser le carton. Refermer avec le film alimentaire. Congeler.

Sortir du congélateur 6 heures avant la dégustation en la plaçant au réfrigérateur. La démouler sur un plat. Juste avant de servir la saupoudrer de cacao amer.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr