

# Bûche citron - fruits rouges



*Pour 8-10 personnes*

## **Pour l'insert fruits rouges :**

- 120g de purée de fruits rouges surgelée ou 200g de fruits surgelés
- 30g de sucre semoule
- 2,5g de gélatine

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Mixer les fruits rouges et filtrer pour retirer les pépins.

Chauffer les purées de fruits avec le sucre et 1CS d'eau et porter le tout à ébullition une bonne minute.

Ajouter la gélatine égouttée au coulis et bien mélanger.

Laisser refroidir un peu l'appareil puis le couler dans un récipient adapté aux dimensions de votre moule puis bloquer au froid.

## **Pour le biscuit :**

- 40g de sucre glace
- 50g de poudre d'amande
- 10g de farine
- 60g de blancs d'œufs
- 15g de sucre semoule

Préchauffer le four à 210°C.

Tamiser le sucre glace et la farine, ajouter la poudre d'amande.

Dans la cuve du robot, monter les blancs et le sucre semoule jusqu'à ce qu'il se forme des becs d'oiseau.

Verser en pluie les poudres sur les blancs montés en les incorporant délicatement à la maryse.

Étaler la préparation sur une plaque de cuisson.

Enfourner, baisser la température du four à 170°C et cuire 15-17 min.

Démouler avec précaution le biscuit sur une feuille de papier cuisson puis découper 2 rectangles qui seront insérés dans le moule pour les différentes couches de la bûche.

Laisser refroidir.

## **Pour le croustillant :**

- 50g de chocolat noir
- 100g de spéculoos
- 35g de praliné fruité

Concasser les spéculoos.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Une fois fondu, y ajouter le praliné et incorporer les miettes de spéculoos.

Étaler la préparation en un rectangle de la taille de la base du moule entre deux feuilles de papier cuisson et laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures.

### **La mousse au citron :**

- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 30 g de fécule
- Jus de 5 citrons (250ml) + 1 zeste
- 8g de gélatine
- 200 ml de crème fleurette entière

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre avant d'ajouter la fécule et le zeste d'un citron.

Presser les 5 citrons et faites-les cuire à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.

Verser le jus des 5 citrons bouillant sur le mélange œufs + sucre + fécule. Remettre dans une casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à l'ébullition, toujours en remuant.

Ajouter la gélatine.

Monter les blancs en neige. Une fois bien fermes, les incorporer en mélangeant délicatement à la préparation au citron chaude et laisser tiédir.

Réaliser une chantilly avec la crème fleurette et l'incorporer à la préparation au citron.

Couler cette mousse citron dans un moule à cake chemisé avec du film étirable.

Poser dessus un rectangle de biscuit, puis la gelée de fruits rouges congelées, un autre rectangle de biscuit. Bien appuyer pour faire remonter la mousse sur les côtés et terminer par le socle de croustillant.

Bloquer au froid toute la nuit.

### **Pour le nappage miroir (à faire la veille):**

- 180 g d'eau
- 220 g de sucre
- 150 g de crème liquide
- 100 g de chocolat blanc
- 8g de gélatine

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter la crème puis le chocolat. Retirer immédiatement du feu, attendre que le chocolat ait fondu puis ajouter la gélatine ramollie.

Ajouter le colorant jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

Réserver le tout dans une boîte hermétique au frais toute la nuit.

Le jour J, faire fondre le glaçage miroir au micro-onde (sans faire bouillir) jusqu'à ce qu'il devienne liquide.

Prendre la température du glaçage avec un thermomètre et ne pas trop le mélanger pour éviter les bulles !

Sortir la bûche du congélateur et démouler sur une grille et verser dessus le glaçage miroir avec une louche quand il atteint les 26-28°C.

Laisser égoutter avant de transférer dans le plat de service et de décorer la bûche.

Remettre la bûche au frigo pendant 4 à 6 heures.

Pour la décoration : coques de Macarons rouges et fruits rouges frais