



# Bûche citron praliné

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Difficile

Pour 8 pers

Préparation | 1h30

Cuisson | 15 min

Repos | 2 nuits

## INGRÉDIENTS

- 120 g de jus de citron
- 1 citron jaune (zeste)
- 40 g de sucre
- 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 100 g de chocolat blanc
- 15 g de beurre
- 3 g de gélatine (2.5 feuilles)
- 1 œuf
- 20 g de sucre
- 20 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 2 g de levure
- 25 g de beurre
- Eclats d'amande
- 200 g de pâte de praliné
- 100 g de lait
- 300 g de crème liquide entière à 30 % de MG
- 5 g de gélatine (2.5 feuilles)



## J-2 Insert au citron

120 g de jus de citron- 1 citron jaune (zeste)- 40 g de sucre- 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf- 100 g de chocolat blanc- 15 g de beurre- 3 g de gélatine (2.5 feuilles)

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.

Pendant ce temps, mélangez les œufs entiers + le jaune avec le sucre.

Faire chauffer le jus de citron avec les zestes.

Versez-les sur les œufs sucrés.

Remettre sur le feu, quand le mélange commence à épaissir, laissez cuire 30 sec.

Hors du feu, ajoutez la gélatine, bien mélangez.

Versez le mélange en trois fois sur le chocolat blanc coupé en morceaux.

Quand le mélange est bien homogène, ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Versez dans un moule à insert, filmez et réservez 1 nuit au congélateur.

## J-2 Biscuit amande

1 œuf – 20 g de sucre- 20 g de poudre d'amande- 30 g de farine- 2 g de levure- 25 g de beurre- Eclats d'amande

Préchauffez le four à 150 °C.

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre.

Incorporez la poudre d'amande, la farine et la levure.

Ajoutez le beurre fondu.

Versez la préparation sur une plaque chemisée ou sur un tapis à rebord de la taille de votre bûche.

Enfournez pour 15 min de cuisson.

Réservez.



## J-1 Mousse au praliné

200 g de pâte de praliné- 100 g de lait- 300 g de crème liquide entière à 30 % de MG- 5 g de gélatine (2.5 feuilles)

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.

Faire chauffer votre praliné avec le lait.

Hors du feu, ajoutez la gélatine, bien mélanger.

Réservez.

Pendant ce temps, montez votre crème en crème fouettée.

Incorporez délicatement au praliné.

## Montage de la buche

Versez la moitié de la mousse pralinée dans le moule à bûche.

Déposez l'insert citron, enfoncez-le pour qu'il rentre dans la mousse.

Recouvrez de mousse.

Déposez le fond biscuité.

Filmez et congeler toute une nuit ou au min 2h

## Décoration

Le jour J, 2 h min avant la dégustation, démoulez la bûche encore glacée.

Puis décorez-la selon vos envies, glaçage, fruits frais, chocolat...

