

Bûche chocolat Earl Grey (50 cm – 3 bûches)

Composition

- suprêmes de pamplemousse brûlés
- écorces de pamplemousse confites
- gelée de pamplemousse
- crème brûlée au thé Earl Grey
- mousse Jivara lactée au thé Earl Grey
- biscuit chocolat-pamplemousse
- glaçage Manjari au thé Earl Grey
- boules chocolat garnies

Suprêmes de pamplemousse brûlés

- 1 pamplemousse
- sucre roux

Peler les pamplemousses à vif (réserver l'écorce pour les écorces confites). Lever les quartiers et réserver sur du papier absorbant au réfrigérateur.

Au moment de l'utilisation, saupoudrer de sucre roux et brûler au chalumeau.

Ecorces de pamplemousses confites

- la peau d'un pamplemousse
- sucre
- jus de citron

Oter le blanc de l'écorce du pamplemousse.

Pour enlever l'amertume de l'écorce, la mettre dans une casserole recouverte d'eau et d'un filet de jus de citron. Porter à ébullition et rafraîchir sous l'eau froide. Faire refroidir et recommencer l'opération 3 fois.

Sécher correctement les écorces et les peser. Les mettre dans une casserole avec leur poids en sucre et la moitié de leur poids d'eau. Faire frémir une quinzaine de minutes. Une fois la cuisson achevée, réserver dans leur sirop au réfrigérateur.

Pour utiliser les écorces, les laisser sécher sur une grille quelques heures.

Gelée de pamplemousse

- 600 g de purée de pamplemousse
- 100 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Faire bouillir la purée de pamplemousse et le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et laisser fondre.

Couler dans une petite gouttière à bûche et réserver l'équivalent d'1/2 verre pour la décoration. Mettre la gelée à prendre au réfrigérateur puis la durcir un peu au congélateur pour faciliter le montage.

Crème brûlée au thé Earl Grey

- 50 cl de crème fleurette
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 2 cc de thé Earl Grey

Faire bouillir la crème et y laisser infuser le thé.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre et ajouter la crème filtrée.

Mettre dans un plat carré recouvert d'un papier sulfurisé et enfourner au bain-marie 45 minutes à 120°. Réserver au réfrigérateur puis couper des longueurs de la largeur de la petite gouttière, les mettre à durcir un peu au congélateur pour faciliter le montage.

Boules chocolat garnies crème brûlée et gelée de pamplemousse

- boules chocolat à garnir Valrhona
- restes crème brûlée et gelée
- chocolat tempéré

Garnir les boules à l'aide d'une poche à douille et fermer avec un peu de chocolat tempéré. Réserver au réfrigérateur.



Biscuit chocolat-pamplemousse

- 3 œufs
- 30 g de sirop de pamplemousse (celui des écorces)
- 60 g de sucre
- 35 g de poudre d'amandes
- 60 g de crème fraîche
- 60 g de farine
- 5 g de levure
- 10 g de cacao Valrhona
- 35 g de beurre fondu
- 20 g de couverture Manjari Valrhona
- écorces de pamplemousse confites

Couper les écorces de pamplemousse en dés.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à très faible puissance.

Fouetter les œufs, le sucre et le sirop. Ajouter les poudres tamisées et mélanger. Ajouter le chocolat fondu puis les dés de pamplemousse.

Verser dans un cadre chemisé d'un papier sulfurisé et enfourner 15 minutes à 160°.

Laisser refroidir et couper aux dimensions de la grande gouttière à bûche.

Mousse Jivara au thé Earl Grey

- 420 g de couverture lactée Jivara Valrhona
- 600 g de crème fleurette
- 300 g de lait
- 4 feuilles de gélatine
- 2 cc de thé Earl Grey

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Faire bouillir le lait et y faire infuser le thé. Filtrer et faire fondre la gélatine essorée.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à très faible puissance.

Ajouter le lait bouillant en 3 fois en émulsionnant à la maryse pour obtenir une ganache brillante.

Fouetter la crème en chantilly un peu liquide et l'incorporer à la ganache.

Procéder au montage.

Glaçage Manjari au thé Earl Grey

- 50 g d'eau
- 130 g de crème liquide
- 50 g de sucre
- 75 g de glucose
- 180 g de couverture Manjari Valrhona
- 2 cc de thé Earl Grey

Faire bouillir l'eau, la crème, le sucre et le glucose. Faire infuser le thé et filtrer.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à très faible puissance.

Verser le liquide chaud sur le chocolat en 3 fois et remuer. Remettre sur feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Montage

Mettre au fond d'une grosse gouttière un peu de mousse Jivara. Laisser prendre 5 minutes au congélateur. Insérer la gelée de pamplemousse et couvrir de mousse jivara. Laisser prendre 5 minutes au congélateur. Insérer la crème brûlée et couvrir avec le reste de mousse Jivara. Appliquer le biscuit et appuyer légèrement. Mettre au congélateur.

Une fois la bûche congelée, procéder au glaçage et réserver au réfrigérateur. Décorer avec les suprêmes de pamplemousse et les boules au chocolat garnies.

