

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BÛCHE NORVÉGIENNE

Pour 8-10 personnes :

Biscuit aux amandes : 2 oeufs entiers - 20g miel - 20g sucre semoule - 20g poudre d'amandes - 30g crème fleurette entière - 30g farine T45 - 2g levure chimique - 25g beurre fondu -

Mélanger le miel, les oeufs et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure chimique. Verser la crème et le beurre fondu chaud. Transvaser dans une boîte hermétique et conserver au réfrigérateur 4h00 ou toute une nuit. Le lendemain préchauffer le four à 180°C (th.6). Étendre la pâte sur une plaque ou un flexipat. Étaler uniformément à l'aide d'une spatule coudée. Enfourner et cuire 12 à 15 minutes (suivant le four).

Glace à la vanille : (au thermomix) 6 jaunes d'oeufs - 100g sucre en poudre - 50cl lait - 25cl crème liquide entière - 1 gousse de vanille -

Appuyer sur la gousse de vanille avec le dos de la lame d'un couteau tout le long de la gousse. Fendre en deux la gousse, gratter la pulpe, la mettre dans le thermomix avec les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait. Faire chauffer 6 minutes à 80° à vitesse 3. Ajouter la crème. Mixer 5 secondes à vitesse 5. Verser dans une boîte hermétique, laisser refroidir au réfrigérateur. Verser dans la sorbetière. Faire prendre en glace. Entreposer au congélateur.

Sorbet passion-mangue : 375g pulpe fruit de la passion - 125g pulpe de mangue - 50g sucre en poudre - 50g glucose - 125ml eau -

Dans une casserole verser le sucre, le glucose et l'eau. Porter à ébullition jusqu'à ce que ce soit tout fondu. Ajouter les pulpes surgelées et laisser fondre sur feu très doux. Verser dans un récipient. Laisser refroidir au réfrigérateur. Mettre en sorbetière et faire prendre. Congeler.

Montage : prendre une gouttière à bûche de 30cm X 9cm légèrement humidifiée la tapisser de film alimentaire qui déborde du moule. Placer au fond dans la partie courbe une longueur de biscuit et de la largeur de la courbe. À l'aide d'une poche étaler une bonne couche de glace à la vanille, lisser. Mettre au congélateur 1h00. À l'aide d'une poche étaler une bonne couche de sorbet passion-mangue. Poser un morceau de biscuit de la taille de la gouttière. Rabattre le film alimentaire. Remettre au congélateur pendant 1h00.

Meringue italienne : 3 blancs d'oeufs - 170g sucre en poudre - 5cl d'eau - Faire bouillir l'eau avec le sucre sans remuer. Chauffer jusqu'à 110°C. Dans le bol du KItch...d muni du fouet verser les blancs d'oeufs. Fouetter 30 secondes, verser le sirop tout en laissant tourner à vitesse moyenne. Fouetter jusqu'à refroidissement (toucher la paroi du bol avec les deux mains). Mettre en poche à douille (sans douille). Réserver.

Sortir la bûche du congélateur. Démouler. À l'aide de la poche étaler sur toute sur toute la surface la meringue. Dessiner des piques avec le dos d'une cuillère à soupe.

Chalumer, puis procéder à la décoration, pour moi des billes dorées.

Remettre au congélateur jusqu'au jour du service.

Le jour du service, placer la bûche au réfrigérateur 1h00 avant la dégustation.

Décorer d'une clémentine confite coupée en 4.