

BUCHE AU NOUGAT ET MIEL DE LAVANDE

6 personnes et +

Préparation : 1 heure

Cuisson : 10 minutes

Temps de froid : 4 heures



Matériel utilisé : Flexipat 2cm (réf. FT 2020), Financiers (réf. FP2264), Moule 2 bûches thermoformés (réf. MA 362050)

INGREDIENTS

POUR LE COULIS DE FRUITS ROUGES

1g de gélatine (1/2 feuille), 80 g de coulis de fruits rouges, 40 g d'éclats de framboises

POUR LE BISCUIT AMANDE / PISTACHE

30g de beurre, 120 g de sucre glace, 120 g de poudre d'amandes, 20 g de farine, 2 oeufs, 2 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs, 40 g de pâte de pistache, 1 goutte d'amande amère (facultatif), 1 cuillère à café de sucre

POUR LA MOUSSE AU NOUGAT

8g de gélatine (4 feuilles), 150 g de lait, 2 jaunes d'œufs, 20 g de sucre, 10 g de fécule de maïs, 30 g de fruits confits, 30 g de Cointreau, 250 g de crème fraîche entière, 30 g d'eau, 30 g de glucose GOURMANDISES, 60 g de miel de lavande, 2 blancs d'œufs

PRÉPARATION

Préparation du coulis de fruits rouges :

Réhydratez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Chauffez la moitié du coulis de fruits rouges à 60°C puis ajoutez la gélatine réhydratée. Versez le reste du coulis par dessus, mélangez à la spatule. Ajoutez les brisures de framboises et garnissez 3 empreintes financiers. Placez au congélateur pendant 1 heure.

Préparation du biscuit amande / pistache :

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6/7) puis placez le FLEXIPAT sur la plaque perforée. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Dans un cul-de-poule, mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine, les œufs, les jaunes d'œufs et la pâte de pistache. Mélangez vivement au fouet. Montez les blancs d'œufs avec le sucre et incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez le beurre fondu froid et versez la préparation dans le FLEXIPAT 2 cm. Faites cuire à 210°C (th. 7) pendant 10 à 12 minutes.

Préparation de la mousse au nougat :

Réhydratez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Chauffez le lait à feu doux. Mélangez au fouet les jaunes d'œufs

Le blog de la maison en folie

pgl44.canalblog.com

avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la fécule de maïs. Versez le tout dans la casserole et portez à ébullition. Ajoutez la gélatine réhydratée, les fruits confits coupés en petits morceaux et le Cointreau. Gardez la crème pâtissière au frais. Montez la crème entière en crème fouettée et réservez au frais. Dans une petite casserole, versez l'eau, le glucose et le miel. Commencez la cuisson à feu doux puis quand le thermomètre atteint 110°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec une pincée de sucre. A 120°C, retirez la casserole du feu et versez doucement le contenu en fin filet sur les blancs à peine montés. Mélangez pendant 3 minutes en vitesse rapide. Vous obtenez une meringue. Sortez la crème pâtissière tiède du réfrigérateur puis mélangez-la à la meringue puis ajoutez la crème fouettée.

Montage :

Démoulez le biscuit amande / pistache puis saupoudrez-le de sucre semoule. Détaillez une bande de biscuit de 30 cm x 5 cm et une autre bande de 30 cm x 8 cm. Placez une feuille rhodoïd dans le moule bûche. Garnissez le centre au 1/3 de mousse au nougat puis placez la petite bande de biscuit. Ajoutez les 2/3 de mousse puis placez les coulis de fruits surgelés. Versez à la louche le reste de la mousse et obturez avec le grand biscuit. Placez la bûche 4 heures au congélateur.

Démoulage :

Passer la lame d'un couteau entre le moule et la feuille pour la décoller des parois. Soulevez la bûche puis retournez-la. Retirez la feuille rhodoïd puis placez la bûche dans un plat.

Astuce du Chef :

Pour renforcer légèrement le goût de lavande dans la crème pâtissière, faites infuser une cuillère à café de lavande dans le lait pendant 10 à 15 minutes au maximum. Filtrez ensuite avant de réaliser la crème pâtissière. Préparez votre bûche 3 ou 4 jours avant. Démoulez-la la veille sur un plat de service et conservez-la au réfrigérateur. A la dernière minute, posez dessus quelques décors en chocolat ou en nougatine de sésame et d'un coulis de fruits rouges.