



BÛCHE AU PRALINE - GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

pour un moule de 30cm : pour 8 personnes

Le biscuit :

5 blancs d'oeufs - 20g sucre vanillé - 170g sucre semoule - 90g sucre glace - 90g amandes en poudre - 4càs lait -

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Monter en neige très ferme les blancs en ajoutant le sucre vanillé. Mélanger dans un bol les sucres semoule et le sucre glace, la poudre d'amandes et le lait (sans trop travailler). Verser le tout dans les blancs en mélangeant à la spatule. Couler dans flexipat ou dans plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Démouler sur grille une fois tiédi.

Crème anglaise (à faire de préférence la veille) :

1/2l lait - 7 jaunes d'oeufs - 2 gousses de vanille - 100g sucre semoule -

Fendre les gousses de vanille et gratter les graines sur les jaunes d'oeufs. Les blanchir au mixer avec le sucre puis verser dessus petit à petit le lait bouillant. Remettre dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à 83°. Retirer du feu, verser dans un récipient et fouetter. Laisser refroidir. Verser dans une bouteille et conserver jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Crème au praliné :

50g praliné - 1 petite tasse de nespresso - 1/4l crème anglaise - 250g beurre pommade -

Dans le bol du Kitchenaid muni du fouet, verser le praliné, le café et le beurre pommade. Fouetter à petite vitesse. Quand le mélange est bien homogène, incorporer petit à petit la crème anglaise. Réserver.

Montage à l'envers : couler une petite couche de crème au praliné. Couper 3 bandes dans le biscuit. En placer une bande sur la 1ère

couche. Couler une 2ème couche de crème, puis placer une bande. Couler le reste de crème. Placer la 3ème bande de biscuit. Congeler.

La veille du service, décongeler la bûche.

Glaçage au chocolat au lait :

150g chocolat au lait (Jivara si vous avez) - 150g crème liquide entière - 25g beurre - QS amandes hachées torréfiées (à 150° pendant 10 minutes)

-

Chauffer la crème dans une petite casserole. La verser sur le chocolat au lait cassé. Remuer. Incorporer le beurre. Fouetter. Laisser reposer. Pendant ce temps, poser la bûche sur une grille (elle-même posée sur un grande feuille de papier sulfurisé). Verser le glaçage dans un pichet. Couler sur la bûche régulièrement. Déplacer la grille. Récupérer la feuille de papier. La plier légèrement en 2 et reverser le chocolat dans le pichet. Reposer la grille avec la bûche sur la feuille. Couler à nouveau le mélange sur la bûche. Renouveler l'opération encore une fois. Coller des amandes hachées sur les deux bouts (à l'aide de l'intérieur de la main). Saupoudrer le dessus et les côtés d'amandes hachées la bûche. Poser à l'aide d'une palette dans un plat rectangulaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.