

Bûche au nougat



Ingrédients pour le palet fruits de la passion : 1,5 feuille de gélatine (3g), 140 g de purée de fruits de la passion, 20 g de sucre glace

Réhydrater la gélatine 10 mn dans de l'eau très froide. Chauffer la moitié de la purée puis ajouter la gélatine essorée. Verser le reste de la purée et mélanger. Ajouter le sucre et mélanger à nouveau. Garnir le fond du moule. Placer au congélateur pendant 1h30 au moins.

Ingrédients pour le biscuit amandes fruits confits : 80 g de poudre d'amandes, 3 oeufs (3 jaunes, 3 blancs), 80 g de sucre, 10 g de Maïzena, QS (quantité suffisante) de fruits confits coupés en petits dés.

Préchauffer le four à 210°C.

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les poudres (poudre d'amandes, Maïzena) et mélanger. Monter les blancs en neige et mélanger au mélange précédent. Répartir les fruits confits coupés en petits dés sur le Flexipat et y verser le biscuit. Faire cuire une douzaine de minutes. Retourner le biscuit sur une silpat. Découper une bande de 27 cm par 6,5 cm et une bande de 27,5 cm par 8 cm.

Ingrédients pour la mousse au nougat : 3 feuilles de gélatine (6g), 150 g de lait, 2 oeufs (2 jaunes, 2 blancs), 20 g de sucre, 10 g de Maïzena, 30 g de Cointreau, 220 g (22cl) de crème fraîche liquide entière, 30 g d'eau, 20 g de sirop déshydraté, 120 g de miel, 1 pincée de sucre

Réhydrater la gélatine 10 mn dans de l'eau très froide. Séparer les blancs des jaunes. Chauffer le lait à feu doux.

Mélanger au fouet les jaunes et les 20 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la Maïzena. Verser le mélange sur le lait chaud et porter à ébullition. Ajouter la gélatine essorée, le Cointreau et mélanger. Réserver au frais. Fouetter la crème liquide et réserver au frais.

Dans une petite casserole, verser l'eau, le glucose et le miel. Faire chauffer. Quand la température atteint 110°C, monter les blancs en neige au robot avec la pincée de sucre.

Quand la température atteint 120°C, verser le mélange sucre-glucose-miel en filet sur les blancs à peine montés. Mélanger à grande vitesse pendant 3 mn. On obtient une meringue.

Sortir la crème (jaunes d'oeufs, lait, sucre) du réfrigérateur. L'incorporer à la meringue puis ajouter la crème fouettée.

Montage : démouler le palet de fruits de la passion. Couler 1/3 de la mousse au nougat dans le moule à bûche. Placer le palet de fruits de la passion sur la mousse puis disposer la petite bande de biscuit. Ajouter le reste de la mousse. Obturer avec la grande bande de biscuit.

Placer au congélateur au moins une demi-journée. Démouler au moins 2h avant de servir. Décorer avec fruits confits, écorces d'orange etc..

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan