Bûche alpine marrons myrtilles

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 1h30

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de crème de marrons
- 45 cl de crème liquide entière à 30 % de MG
- 6 g de gélatine (3 feuilles)
- 200 g de confiture de myrtilles
- 3 g de gélatine (2.5 feuilles)
- 20 g d'amande en poudre
- 30 g de farine
- 25 g de beurre
- 20 g de sucre
- 1 oeuf
- 2 g de levure chimique

J-2 Insert aux myrtilles

200 g de confiture de myrtilles- 3 g de gélatine (2.5 feuilles)

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
Pendant ce temps, faire réchauffer la confiture.
Hors du feu, ajoutez la gélatine, bien mélanger.
Versez dans un moule à insert, filmer et réservez 1 nuit au congélateur.

J-2 Biscuit amande

1 œuf – 20 g de sucre- 20 g de poudre d'amande- 30 g de farine- 2 g de levure- 25 g de beurre- Eclats d'amande

Préchauffez le four à 150°C.
Faire fondre le beurre.
Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre.
Incorporez la poudre d'amande, la farine et la levure.
Ajoutez le beurre fondu.
Versez la préparation sur une plaque chemisée ou sur un tapis a rebord de la taille de votre bûche.
Enfournez pour 15 min de cuisson.
Réservez.

J-1 Mousse aux marrons

300 g de crème de marrons- 45 cl de crème liquide entière à 30 % de MG- 6 g de gélatine (3 feuilles)

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
Faire chauffer votre crème de marrons.
Hors du feu, ajoutez la gélatine, bien mélanger.
Réservez.
Pendant ce temps, montez votre crème en crème fouettée.
Incorporez délicatement à la crème de marrons.

Montage de la buche

Versez la moitié de la mousse aux marrons dans le moule à bûche.
Déposez l’insert myrtille, enfoncez le pour qu'il rentre dans la mousse. Recouvrez de mousse.
Déposez le fond biscuité.
Filmez et congeler toute une nuit ou au min 2h

Décoration

Le Jour J, 2h min avant la dégustation, démoulez la bûche encore glacée.
Puis décorez la selon vos envies, glaçage, fruits frais, chocolat,...

Les + de Popotte :

-Vous pouvez ajoutez des éclats de marrons glacés dans votre mousse pour plus de gourmandise ou la parfumer avec du rhum. Dans ce cas, les quantités sont : 50 g de brisures de marrons et 5 ml de rhum.