



Bûche mojito

Bûche entremet poire, caramel au beurre salé & Vanille

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 1 bûche de 8 pers.

Préparation | 2h

Cuisson | 15 min

Repos | 1 nuit

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre noisette
- 60 g de blancs d'œuf (ne pas jeter les jaunes, ils serviront pour la suite de la recette)
- 75 g de sucre
- 38 g d'amande en poudre
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- 45 g de crème liquide
- 30 g de beurre doux
- 10 g de beurre de mi-sel
- 1 pincée de sel
- 8 g de gélatine
- 250 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 80 g de jaune d'oeufs
- 125 g de sucre
- 400 g de crème entière 30% MG fluide
- 1.5 poire en sirop fraiche ou pochée
- Bombe effet neige



Préparation du biscuit financier

Faire votre beurre noisette.

Réservez-le dans un bol(4).

Mettre les blancs d'œuf, le sucre et la poudre d'amande dans un saladier. Les mélangez sur un bain-marie de température inf à 50°C (sinon les blancs vont cuire).

Rajoutez le beurre noisette et finir par la farine tamisée.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, versez la pâte de manière à former un rectangle.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 min.

Bien surveiller la cuisson du financier. Il ne faut pas qu'il soit trop cuit, sinon il sera trop sec. La texture parfaite, c'est craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Une fois cuit, réservez sur une grille (évite la reprise d'humidité).

Préparation de la ganache au caramel au beurre salé

Pendant que le caramel se fait (voir recette [ICI](#)), faire bouillir votre crème.

Quand vous obtenez une belle couleur ambrée, ajoutez les 10 g de beurre demi-sel et la fleur de sel.

Puis versez petit à petit la crème sur votre caramel (attention, de ne pas vous brûlez) sans cesser de remuer.

Refaire chauffer le caramel et épaissir légèrement. Débarrasser, filmer au contact et refroidir.

Lorsqu'il est tiède, le foisonner(5) (1-2 min) et ajouter progressivement les morceaux de beurre doux.

Coupez un rectangle de la taille de la base de votre moule, punchez le biscuit avec un peu de sirop de canne (pas trop, pour ne pas le détremper).

Puis étalez votre ganache caramel au beurre salé sur toute la surface. Réservez au frais jusqu'au montage final de la bûche.

Préparation de la mousse bavaroise à la vanille

Dans une casserole, mettre la moitié du lait, la moitié du sucre et la vanille à chauffer.
Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œuf et le reste de sucre.

Lorsque le lait bout, versez les $\frac{3}{4}$ sur les jaunes d'œufs blanchis. Mélanger et remettre sur le feu, sans cesser de fouetter et cuire à la "nappe" ou à 85°C(6).

Débarrassez la crème anglaise dans un saladier et y ajouter la gélatine essorée.
Faire refroidir la crème anglaise aux alentours de 25°C.

Fouettez 400 g de crème entière à très petite vitesse au début puis augmentez la vitesse progressivement.

La crème chantilly doit rester un peu liquide pas trop ferme (sinon, c'est une crème fouettée).

Dressage de la bûche

Ajoutez la crème chantilly à votre crème anglaise en trois fois, en soulevant la crème pour ne pas casser la chantilly.

Coupez les poires en petits morceaux.

Munissez-vous de votre moule, remplissez le au $\frac{2}{3}$ de bavaroise à la vanille, puis ajoutez les poires sur toute la surface de la bûche.

Recouvrir d'un peu de bavaroise à la vanille. Venez "fermer" votre bûche avec le financier (côté ganache contre la bavaroise).

Appuyez sur le financier pour faire ressortir le surplus de bavaroise. Nettoyez les coulures sur votre moule. Mettre au congélateur pour 3-4h.

Décoration de la bûche

À l'aide d'un sèche-cheveux, chauffer les parois du moule légèrement puis démoulez votre bûche directement dans votre plat à service. Remettre au congélateur 3-4h.

Floquer votre bûche à l'aide du spray alimentaire puis décorez selon vos envies. Réservez votre bûche au frigo jusqu'au service pour qu'elle revienne à température.