



# Bûche yaourt, fruits de la passion

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Difficile  
Pour 1 bûche 8 pers.  
Préparation | 1h30  
Cuisson | 15 min  
Repos | 1 nuit

## INGRÉDIENTS

- 250 ml de coulis de fruit de passion
- 3 cuil. à soupe de sucre
- 6 g de gélatine (3 feuilles de 2g)
- 60 g de blancs d'œufs
- 75 g de sucre
- 38 g d'amande en poudre
- 30 g de farine
- 60 g de beurre
- 2 citrons verts (zestes)
- 5 g de gélatine
- 125 g de yaourt grec
- 235 g de chocolat blanc
- 250 g de crème liquide entière à 35% de M.G
- Vanille en poudre



## **J-2 Insert fruits de la passion**

250 ml de coulis de fruit de passion- 3 cuil. à soupe de sucre- 6 g de gélatine (3 feuilles de 2g)

Versez le jus de fruits de la passion avec le sucre dans une casserole, portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et bien mélanger.

Versez la préparation dans un moule à insert.

Filmez et réserver au congélateur jusqu'au lendemain.

## **J-1 Financier au citron vert**

60 g de blancs d'œufs-75 g de sucre- 38 g d'amande en poudre-30 g de farine- 60 g de beurre- 2 citrons verts (zestes)

Montez les blancs en neige avec le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, le beurre fondu, les zestes de citrons et la farine.

Etalez la préparation à la taille de votre bûche et cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 min.

Réservez

## **Mousse yaourt à la grecque**

5 g de gélatine- 125 g de yaourt grec- 235 g de chocolat blanc- 250 g de crème liquide entière à 35% de M.G- Vanille en poudre

Faire fondre au micro-ondes le chocolat blanc. Réservez.

Montez la crème de façon mousseuse.

Faire chauffer la moitié du yaourt avec la vanille, ajoutez la gélatine réhydratée.

Mélangez puis ajouter le restant de yaourt.

Versez directement sur le chocolat fondu. Incorporez la crème montée délicatement en soulevant avec une maryse.

La mousse doit être homogène.

### **Dressage**

Versez la moitié de la mousse au yaourt dans le moule à bûche.

Déposez l'insert fruits de la passion, enfoncez-le pour qu'il rentre dans la mousse.

Déposez le fond biscuité.

Filmez et congeler toute une nuit ou au min 2h

### **Décoration**

Le Jour J, 2h avant la dégustation, démoulez la bûche encore glacée.

Puis décorez la selon vos envies, glaçage, fruits frais, chocolat,...

.