

Bûche coco et fruits rouges

10-12 Personnes 🕒 Préparation : 45 min - Congélation : 1 nuit idéalement

Moule utilisé : Bûche sapin de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Pour l'insert fruits rouges :

-250g de purée de fruits rouges

-2 feuilles de gélatine

Pour le crumble :

-40g de petits-beurre

-10g de crème liquide entière

-40g de chocolat blanc

Pour la mousse coco :

-160g de lait de coco

-3 jaunes d'œufs

-35g de sucre

-200g de crème liquide entière 30%
mat. gr

-2,5 feuilles de gélatine

Réalisation

*L'insert aux fruits rouges (la veille) :

- Déposer le moule bûche sapin sur la plaque aluminium perforée.
- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide durant 5 min.
- Dans une casserole, faire chauffer la moitié de la purée de fruits.
- Ajouter la gélatine essorée hors du feu et lisser.
- Ajouter le reste de purée froide à la préparation et lisser le tout.
- Verser dans le moule et laisser refroidir.
- Mettre au congélateur jusqu'au lendemain.

*La mousse coco (la lendemain) :

- Démouler l'insert et le réserver au congélateur dans du film alimentaire.
- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide durant 5 min.
- Verser le lait de coco dans une casserole et le porter à ébullition.
- Pendant ce temps, fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'œufs.
- Une fois le lait de coco chaud, verser la moitié sur les jaunes d'œufs et mélanger sans attendre pour ne pas cuire les œufs.

Bûche coco et fruits rouges (suite)

10-12 Personnes 🕒 Préparation : 45 min - Congélation : 1 nuit idéalement

Moule utilisé : Bûche sapin de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Réalisation (suite)

*La mousse coco (le lendemain) :

- Verser le reste de lait et lisser avant de remettre dans la casserole.
- Cuire sur feu moyen tout en mélangeant, comme pour faire une crème anglaise.
- Laisser épaissir jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (+/-84°C).
- Retirer du feu et verser immédiatement dans un cul-de-poule pour stopper la cuisson.
- Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter à la crème coco.
- Lisser le tout.
- Fouetter la crème liquide pour obtenir une crème montée (un peu moins ferme qu'une chantilly).
- Une fois la crème coco tiédie, incorporer au fouet 1/3 de crème montée à la crème anglaise coco.
- Ajouter ensuite les 2/3 restants en mélangeant délicatement avec une spatule (de bas en haut).

*Le montage et le crumble :

- Dans le moule à bûche posé sur la plaque alu, verser 1/4 de crème.
- Napper le moule de crème à l'aide d'une spatule coudée en remontant sur les bords. Verser encore 1/4 de crème et lisser.
- Déposer l'insert au milieu en appuyant légèrement dessus.
- Terminer avec la crème restante et lisser à l'aide de la spatule coudée.
- Réserver au congélateur le temps de préparer le crumble.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Mixer les biscuits puis mélanger le chocolat, les biscuits et la crème liquide.
- Napper la bûche de ce crumble en guise de biscuit. Filmer.
- Garder une nuit au congélateur avant de démouler.
- Idéalement sortir du congélateur 4h avant de déguster.