

Bûche au praliné & éclats de pralin

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 25 min - Réfrigération : 24 heures

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit roulé
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot
- 1 fouet électrique
- Papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 thermomètre de cuisson (facultatif)



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le biscuit:

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 60g de farine
- 40g de pralin
- 2 pincée de levure chimique

Pour la crème au beurre :

- 2 œufs
- 200g de beurre mou
- 100g de sucre en poudre
- 2 cs de praliné
- 15g de pralin
- 15g de petits sucres blancs
(pour mettre sur la crème au montage)

Réalisation :

Pour le biscuit roulé :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Chemiser une plaque de papier sulfurisé.
- Battre au robot avec le fouet les œufs entiers avec le sucre.
- Monter en sabayon, le mélange double de volume.
- Ajouter délicatement la farine tamisée avec la levure au mélange précédent. Terminer en ajoutant le pralin.
- Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Beurrer au pinceau et étaler la pâte à la spatule souple en une couche de même épaisseur.
- Enfourner 12 min à mi-hauteur.
- A la sortie du four, glisser la feuille de papier sulfurisé sur un plateau et recouvrir le biscuit d'un linge humide afin qu'il ne dessèche pas. Laisser refroidir à température ambiante.

Pour la crème au beurre :

- Dans une casserole, chauffer environ 3cl d'eau avec le sucre à 110°C – 115°C (petit boulé). Réserver.
- En parallèle, dans un saladier posé sur un bain-marie, fouetter les œufs entiers au batteur électrique pendant 5 à 6 min.
- Retirer du bain-marie et verser le sirop en filet en fouettant vivement jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
- Ajouter le beurre au fur et à mesure jusqu'à obtenir une crème lisse. Ne pas hésiter à faire au robot si vous avez.
- Réserver au frais.

Pour le montage :

- Dérouler le biscuit et étaler les 2/3 de la crème dessus.
- Saupoudrer de pralin.
- Rouler le biscuit en le serrant bien.
- Couvrir la bûche de crème restante.
- Saupoudrer de pralin et de sucres blancs.
- Placer au frais au minimum 24h avant dégustation !

Bon appétit !!