

Bûche au caramel à la fleur de sel

Pour 8 personnes

Préparation : 1h - Cuisson : 25 min - Réfrigération : 7h

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit roulé
- 1 plaque rectangulaire en aluminium
- 1 robot ou fouet électrique pour les blancs en neige
- papier sulfurisé et 1 toile siliconée
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 moule à bûche en silicone



Ingrédients :

Pour le biscuit:

- 5 œufs et 4 blancs d'œufs
- 180g de sucre
- 175g de poudre d'amandes
- 40g de farine

Pour la décoration :

- 40g de beurre
- 50g de miel
- 50g de sucre
- 30g de farine
- 5 bonbons fourrés au chocolat

Pour le bavarois caramel :

- 6 jaunes d'œufs
- 50cl de lait
- 25cl de crème liquide entière très froide
- 150g de sucre
- 10g de feuilles de gélatine
- 1 grosse pincée de fleur de sel

Réalisation :

***Pour le bavarois :**

- Faire un caramel en cuisant le sucre à sec dans une casserole sur feu vif.
- Hors du feu, ajouter le lait chaud. Mélanger.
- Mettre la gélatine dans l'eau froide 5 min.
- Verser sur les jaunes d'œufs en fouettant. Cuire 10 min à feu doux.
- Incorporer la gélatine réhydratée et essorée. Bien mélanger.
- Réserver à température ambiante.
- Terminer le bavarois en incorporant la crème montée en chantilly et le sel.
- Verser dans un moule en gouttière et réfrigérer 1h.

***Pour le biscuit :**

- Préchauffer le four thermostat 6 à 180°C.
- Battre 4 œufs entiers, 1 jaune et 140g de sucre dans un saladier.
- Incorporer la poudre d'amandes et la farine.
- Monter 5 blancs en neige, ajouter le reste de sucre et les incorporer dans le mélange précédent.
- Étaler sur une plaque tapissée de papier cuisson ou directement si plaque siliconée.
- Enfourner 15 min.
- Retourner le biscuit sur une grille recouverte d'une toile siliconée et laisser refroidir.
- Garder le four allumé.

***Pour la décoration :**

- Porter à ébullition le beurre avec le miel et le sucre.
- Incorporer la farine.
- Déposer des cuillerées de pâtes espacées sur deux plaques tapissées de papier cuisson ou recouvertes d'une toile siliconée et enfourner 5 min.
- Sortir du four, laisser durcir et casser en tuiles.
- Découper le biscuit à la taille du bavarois et garder au frais au moins 6h. Il est possible de la préparer à l'avance et de la garder au congélateur. Il faudra alors la démouler immédiatement à la sortie du congélateur pour un moulage parfait. Les tuiles seront faites uniquement pour le jour de la dégustation.
- Décorer après démoulage et décorer de tuiles et de bonbons.

Bon appétit !