

Bûche au citron meringuée

Pour 1 bûche 8-10 personnes

Préparation : 1h – Cuisson : 20 min – Congélation : 6h minimum

Ingrédients :

***Biscuit amande :**

- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 3 œufs

***Meringue Suisse :**

Le jour de la dégustation

- 2 blancs d'œufs
- 110g de sucre

***Mousse au citron :**

- 120g de jus de citron (+/-5 citrons)
- 200g de sucre en poudre
- 100g de beurre
- 3 œufs
- 4 g de gélatine (+/-2 feuilles)
- 240g de crème fraîche liquide entière 30% mat gr



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul-de-poule, une spatule haute température, une petite spatule coudée, film alimentaire, un robot, un chalumeau, une toile siliconée, un moule à bûche, un Flexipan plat, un cadre rectangulaire (ou un moule carré) et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Biscuit amande :**

- Préchauffer le four à 210°C et placer le Flexipan plat sur la plaque aluminium perforée avec un cadre rectangulaire ou le moule carré à la place.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Dans un cul de poule, fouetter le sucre et la poudre d'amande puis ajouter les œufs.
- Fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter le beurre fondu tiédi.
- Verser dans le cadre rectangulaire mis dans le Flexipan plat (ou dans le moule carré) et enfourner pendant 20 minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler.

***Mousse au citron :**

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter le jus des citrons et faire cuire environ +/-5 min à feu doux, sans cesser de remuer.
- Le mélange doit légèrement épaissir mais doit rester fluide.
- Une fois épaissi, ajouter la gélatine réhydratée et essorée. Bien mélanger.
- Ajouter le beurre coupé en dés et lisser le tout.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

- Verser sur une toile siliconée et filmer au contact et laisser refroidir.
- Une fois refroidie, mettre cette crème au citron dans un cul-de-poule.
- Monter la crème liquide en chantilly bien ferme.
- Lorsque la crème au citron est refroidie, incorporer délicatement la crème fouettée.

***Montage :**

- Placer le moule bûche savarin sur la plaque perforée.
- Verser la mousse au citron en prenant soin de bien lisser la préparation avec une spatule coudée.
- Démouler le biscuit préalablement refroidi.
- Couper une bande pour faire la semelle de la bûche.
- Disposer ce biscuit sur la mousse en prenant soin de bien tasser.
- Placer au congélateur 6 heures minimum (idéalement toute une nuit).

***Décoration : la Meringue Suisse, le jour de la dégustation (facultatif)**

- Démouler la bûche dès la sortie du congélateur, la placer sur un plat de service et la laisser décongeler.
- Pendant ce temps, mettre les blancs d'œufs et le sucre dans un cul de poule et mettre au bain-marie.
- Monter le mélange blancs-sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et brillante.
- Mettre la meringue dans une poche à douille et décorer selon vos envies.
- Colorer au chalumeau et déguster.

www.lesdelicesabelle.fr
Bon appétit !

| | |
|---|---|
|  <p>Moule Bûche Savarin</p> |  <p>Moule Bûche avec tapis relief</p> |
|  <p>Moule Flexipan plat</p> |  <p>Cadre rectangulaire</p> |
|  <p>Moule carré</p> |  <p>Silpat (toile siliconée)</p> |