



Bûche popcorn et caramel

Ingredients

Biscuit

2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique

Crèmeux caramel

120g de sucre
35g d'eau
3 jaunes d'oeuf
40 + 170g de crème liquide entière
2g de gélatine

Mousse popcorn

50g de popcorn éclaté
150 + 300g de crème liquide entière
120g de chocolat blanc
3,5g de gélatine

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Crèmeux caramel

Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un beau caramel ambré

---> trop clair, il aura juste un goût de sucre

---> trop foncé, il sera amer

Incorporer les 40g de crème liquide chaude en continuant de mélanger (ATTENTION aux éclaboussures)

Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs et les 170g de crème liquide froide

Verser dans le caramel et faire chauffer, en mélangeant jusqu'à 83°C

Incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans le moule à insert et mettre au congélateur une nuit entière

Mousse popcorn