



## Bûche abricot, mangue et amande

### Ingredients

#### Biscuit

1 oeuf  
1 blanc d'oeuf  
60g de poudre d'amande  
60g de sucre glace  
15g de farine  
15g de beurre fondu

#### Croustillant amande

40g de chocolat blanc  
60g de purée d'amandes  
25g de crêpes dentelles

#### Confit de abricot et mangue

110g de purée de mangue  
110g de purée d'abricot  
40g de sucre  
4g de pectine NH

#### Mousse amande

3 jaunes d'oeuf  
70g de sucre  
6,5g de gélatine  
150g de purée d'amandes  
150g de lait  
300g de crème liquide entière

#### Glaçage miroir

75g d'eau  
225g de sucre  
100g de crème liquide entière  
150g de chocolat blanc  
9g de gélatine  
du colorant

### Biscuit

Préchauffer le four 190C

Fouetter ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et l'oeuf jusqu'à ce que la préparation double de volume

Incorporer la farine puis le beurre fondu

Monter le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer la préparation

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir et démouler

### Croustillant amandes

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer la pure d'amande et les crpes dentelles miettes

Etaler sur le biscuit et mettre au conglateur 1h

---

### Confit abricot et mangue

Mlanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer ensemble les 2 pures de fruits

Lorsque le mlange est chaud, ajouter le mlange sucre/pectine

Continuer de faire chauffer, sur feu moyen, environ 5 minutes, en mlangeant

Verser dans le moule et mettre au conglateur environ 4h

---

### Mousse amande

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine ssore hors du feu ainsi que la pure d'amande.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert confit de mangue/abricot

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

---

### Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la gelatine ssore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

---