



Bûche griottes et pistache

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de praliné pistache

Praliné pistache

250g de pistaches décortiquées
150g de sucre
1cuillère à café d'arôme de pistache

Insert griottes

330g de griottes dénoyautées
35g de sucre
5g de gélatine

Mousse à la pistache

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
35g de sucre
100g de praliné pistache
1cuillère à café d'arôme de pistache
250g de crème liquide entière
4g de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

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

Praliné pistache

Mettre les pistaches à torréfier 10 min dans le four préchauffé à 170°C.

Verser les pistaches sur un torchon et les frotter pour enlever grosso modo leur peau puis mettre de côté.

Mettre le sucre à chauffer à sec, le laisser caraméliser et éteindre le feu lorsque c'est prêt.

Ajouter les pistaches, mélanger pour les enrober au mieux puis verser le tout sur une silpat ou du papier à four et laisser refroidir.

Découper en morceaux et mettre le tout dans un bon mixer ou blender, mixer jusqu'à obtention d'une belle pâte, cela peut prendre quelques minutes + ou - longues suivant la puissance de l'appareil.



Bûche griottes et pistache

Biscuit madeleine

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 gâteaux

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

Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné pistache, puis les gâteaux émiettés et mélanger

Étaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Insert griottes

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

A l'aide d'un mixeur à pied, hâcher grossièrement les griottes (on veut retrouver des morceaux)

Faire chauffer à feu moyen les griottes et le sucre, une dizaine de minutes pour que le sucre soit bien dissout

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Verser la préparation dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse pistache

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu ainsi que le praliné pistache.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.



Bûche griottes et pistache

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse pistache

Poser l'insert griottes

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

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

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.