



Bûche pommes, cidre et vanille

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

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

Insert pommes et cidre

1 grosse pomme
250g de cidre
8g de gélatine

Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
250g de crème liquide entière
40g de sucre
4g de gélatine
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180C

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 la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque grasse

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mélanger

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



Bûche pommes, cidre et vanille

Insert pomme et cidre

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Eplucher la grosse pomme et la découper en brunoise (petits ds)

Dans une casserole mettre le cidre et les ds de pomme bouillir quelques secondes (pour vaporiser l'alcool)

Puis laisser une dizaine de minutes feu doux

Hors du feu ajouter la gelatine essore et mélanger

Verser la préparation dans le moule insert et mettre au congélateur 4h

Mousse vanille

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait avec la poudre de vanille et l'arôme vanille

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essore hors du feu

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois.

Montage

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

Poser l'insert pomme et cidre

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition, j'ai floqué avec un spray velours blanc