



BUCHE GLACEE AUX PRALINES



Pour une bûche de 26 cm -soit 6/8 personnes

La dacquoise aux pralines : 130g de blancs d'oeufs + 20g de sucre pour les serrer, 130g de sucre glace, 20g de farine - facultatif-, 120g de poudre d'amandes, une belle poignée de pralines. Chauffez le four à 180°. Mélangez au Magimix ou équivalent le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et quelques pralines broyées finement pour la couleur. Montez les blancs en neige en les structurant. Ajoutez le sucre en 2 fois dès qu'ils commencent à mousser. Remplacez le fouet par la feuille si vous avez un robot, ajoutez les poudres en 1 seule fois et à très faible vitesse mélangez le tout. Si vous n'avez pas de robot, utilisez une maryse pour incorporer les poudres en mélangeant en partant du centre en un mouvement de bas en haut comme pour le macaronnage. Etalez sur un Flexipat, parsemez des quelques pralines et enfournez 18 à 20 minutes.

Le parfait glacé aux pralines et amandes : 100g d'amandes effilées, 50g de sucre glace, 100g de pralines concassées, 125g de blancs d'oeufs, 200g de sucre et 65g d'eau, 500g de crème fleurette.

Dans une sauteuse, caramélisez pendant 5 bonnes minutes, les amandes effilées, le sucre glace et 75g de pralines. Réservez et laissez refroidir. Réduisez en poudre les pralines restantes. Montez les blancs en neige en les structurant et parallèlement faites un sirop avec les 200g de sucre et l'eau. Quand le sirop atteint 120° versez le sur les blancs en filet pour réaliser une meringue italienne. Laissez tourner jusqu'au refroidissement. Montez la crème en chantilly mousseuse et incorporez-la à la meringue refroidie. Ajoutez le mélanges amandes pralines caramélisées et le reste des pralines réduites en poudre.

Versez l'appareil dans le moule de votre choix, moule à bûche ou moule à cake éventuellement chemisé de film alimentaire. Posez dessus la dacquoise découpée aux bonnes dimensions et placez au congélateur.

Sortez la bûche quelques heures avant la dégustation, décorez-la avec des fraises tagada, des smarties, des coques de macarons, et servez-la accompagnée d'un coulis de framboises.

Le coulis de framboises : 200g de framboises surgelées, 1/4 de jus de citron, QS de sucre et 2cs d'eau. Mettez tous les éléments dans le blender, passez au chinois pour enlever les pépins et c'est prêt !

