



BUCHE CHOCOLAT AU LAIT CITRON



**La gelée au citron :** 250g de jus de citron, 120g de sucre en poudre, 5g de gélatine en poudre réhydratée dans 50g d'eau ou 3 feuilles de gélatine soit 6g ramollies dans beaucoup d'eau froide et essorées.

Portez presque à ébullition le sucre et 100g de jus de citron. Hors du feu y dissoudre la gélatine, ajoutez le reste du jus et coulez dans une mini gouttière à bûche. Bloquez au grand froid.

**Le cake au citron :** 3 petits œufs, le zeste d'un citron 1/2, 150g de sucre, 85g de crème épaisse, 125g de farine, 3g de levure chimique, 50g de beurre clarifié, 5g de rhum.

Préchauffez le four à 180°. Mélangez le sucre avec les zestes finement râpés. Fouettez longuement les œufs entiers et le sucre parfumé. Ajoutez la crème, mélangez bien et incorporez la farine tamisée avec la levure. Ajoutez enfin le beurre clarifié et le rhum. Étalez la préparation sur un flexipat et enfournez 10/12 min à adapter en fonction de votre four. Détaillez des bandes adaptées à la taille de votre moule.

**Le sablé breton au citron :** 125g de beurre demi-sel, 100g de sucre en poudre, 1,5g de fleur de sel, 50g de jaunes d'œufs, 155g de farine, 3 g de levure chimique, le zeste d'un citron.

Dans le bol du robot, crèmez à la feuille pendant 2min le beurre pommade, le sucre et le sel. Ajoutez les jaunes et mélangez pendant encore 2min. Incorporez ensuite la farine tamisée avec la levure et le zeste du citron. Mélangez sans corser, aplatissez la pâte en un carré de 20x20cm et 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare réservez au réfrigérateur une heure ou au congélateur 15 min. Préchauffez le four à 200°. Mettez le carré de pâte dans un cadre à entremets carré de 20x20 non beurré et enfournez 12min à 14min à vérifier. Quand le biscuit est refroidi coupez délicatement 3 bandes de la largeur de la gouttière à bûche, réservez.

**La mousse Jivara citron :** 400g de couverture Jivara lactée ou d'un chocolat au lait à 40%, 285g de lait frais entier, 6g de gélatine soit 3 feuilles, 570g de crème fleurette à

35%.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Parallèlement faites bouillir le lait. Hors du feu ajoutez-y la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Réalisez en frictionnant à la maryse une émulsion en versant le lait chaud en 3 fois sur le chocolat. Mélangez bien et laissez refroidir entre 35°/40°. Montez la crème pour obtenir une consistance mousseuse. Versez le chocolat dans la crème montée et mélangez bien de bas en haut en un mouvement qui part du centre pour obtenir une mousse bien homogène.

**Le montage** : versez au fond de la gouttière chemisée d'une feuille guitare 1/3 de la mousse légère Jivara citron, recouvrez d'une bande de cake au citron, démoulez la gelée de citron posez-la sur le cake, recouvrez le tout avec le reste de mousse légère. Terminez en ajoutant le sablé breton. Bloquez au grand froid.

**La finition** : démoulez la bûche encore congelée et découpez-la en 3 portions égales. Plusieurs possibilités s'offrent à vous. La plus simple, poudrez la bûche avec du cacao en poudre, ajoutez quelques éléments de décoration, et laissez revenir à température au réfrigérateur pendant 6 heures environ avant de la déguster. Vous pouvez aussi réaliser un glaçage

**Le glaçage Jivara** : 95g de chocolat Jivara ou à de chocolat au lait à 40%, 125g soit 1/8 de litre de crème fleurette à 35%, 30g de miel d'acacia, 30g de beurre. Faites fondre le chocolat au bain-marie et bouillir la crème et le miel. Réalisez une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat et en frictionnant énergiquement à la maryse. Quand la température du mélange est entre 35° et 40° ajoutez le beurre coupé en dés et lissez au mixer plongeant pour homogénéiser le tout. Placez la bûche tout juste sortie du congélateur sur une grille à pâtisserie posée sur un plateau pour pouvoir récupérer l'excédent de glaçage et recouvrez-la entièrement, lissez éventuellement à la spatule. Réservez au réfrigérateur et décorez à votre guise au moment de servir.

La cuisine de Mercotte©2011

[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)