



BUCHE A L'ORANGE



Pour une bûche de 23cm de long environ.

Le crémeux à l'orange : A faire en premier, si ce n'est la veille et à réserver au congélateur.

1/8 de litre de lait, 1 jaune d'oeuf, 7g de maïzena, 30g de sucre, 1 feuille de gélatine, 30g de beurre, le zeste et le jus d'1/2 orange - on peut remplacer le jus pas 2cs de Grand Marnier-

Portez à ébullition en fouettant sans cesse le lait, le jaune, le sucre, la maïzena et les zestes. Laissez épaissir puis incorporez hors du feu la gélatine ramollie 10 minutes à l'eau froide et essorée. Ajouter le jus ou le Grand Marnier. Coulez dans les empreintes, bloquez au froid.

Le sablé breton : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'oeufs, le zeste râpé d'une orange.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure et les zestes. Ajoutez les jaunes. Etalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez à la dimension de votre moule et cuire dans un cadre non beurré 10 à 12 minutes à 200°.

Avec cette quantité vous obtiendrez 3 dessous de bûches. Il suffit d'en cuire 1 seul de garder la pâte au congélateur pour une utilisation future.

Le croustillant feuilleté : Facultatif : Pour 2 inserts : 45g de couverture lactée Jivara, 75g de praliné fruité Valrhona, 55g de gavottes brisées.

Fondre le chocolat au bain-marie, y ajouter le praliné puis les gavottes, bien mélanger. Etalez sur un silpat et laissez cristalliser au froid

La mousse orange : 200g de chocolat orange Valrhona, 55 g + 330 g de crème fleurette, 40g de jaune d'oeuf.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et portez à ébullition les 55g de crème.

Réalisez une émulsion en 3 fois pour obtenir une ganache. Quand le mélange est à 40°, ajoutez les jaunes d'oeufs, puis la crème montée en chantilly mousseuse.

Le montage : A la poche dressez la moitié de la mousse au fond du moule choisi. Déposez au centre le crémeux congelé puis éventuellement le croustillant durci. Recouvrir avec le reste de mousse. Posez enfin le rectangle de sablé breton. Bloquez au froid. Décorez selon l'envie à la sortie du congélateur. Pour la dégustation sortez la bûche quelques heures avant et conservez la au réfrigérateur.

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr