



Bûche popcorn et caramel

Ingredients

Biscuit

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

Crèmeux caramel

120g de sucre
35g d'eau
3 jaunes d'oeuf
40 + 170g de crème liquide entière
2g de gélatine

Mousse popcorn

50g de popcorn éclaté
150 + 250g de crème liquide entière
120g de chocolat blanc
3,5g de gélatine

Croustillant

40g de chocolat
60g de praliné
30g de crêpes dentelles

Glaçage rocher

220g de chocolat
45g d'huile
65g d'amandes hachées

Biscuit

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 génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Crèmeux caramel

Mettre la feuille de gélatin à trempet dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un beau caramel ambré

---> trop clair, il aura juste un goût de sucre

---> trop foncé, il sera amer

Incorporer les 40g de crème liquide chaude en continuant de mélanger (ATTENTION aux éclaboussures)

Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs et les 170g de crème liquide froide

Verser dans le caramel et faire chauffer, en mélangeant jusqu'à 83°C

Incorporer la gélatine essorée

Verser la préparation dans le moule à insert et mettre au congélateur une nuit entière

croustillant

Faire fondre la chocolat au bain marie

Incorporer le praliné et les crêpes dentelles émiettées

Étaler sur le biscuit et mettre 1h au congélateur

Mousse popcorn

Faire chauffer les 100g de crème liquide avec le popcorn éclaté, jusqu'à ébullition

Hors du feu et à couvert laisser infuser 1h

Mixer la préparation et passer au tamis en appuyant bien pour récupérer un maximum de crème

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide au moins 15 minutes

Ajouter 50g de crème liquide dans la crème au popcorn et la faire chauffer

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie et le mélanger avec la crème au popcorn

Monter en chantilly les 250g de crème restante

L'ajouter en 2 fois à la préparation précédente

Verser les 2/3 de mousse dans le moule à bûche

Déposer le crémeux caramel

Napper de caramel de nappage (optionnel mais gourmand ++)

Verser le reste de mousse

Pour finir poser le biscuit

Mettre une nuit au congélateur

Glaçage rocher

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer l'huile et les amandes hachées

Et napper la bûche encore congelée

Laisser décongeler 8h au frais



Bûche popcorn et caramel
