



Bûche abricot, mangue et amande

Ingredients

Biscuit

- 1 oeuf
- 1 blanc d'oeuf
- 60g de poudre d'amande
- 60g de sucre glace
- 15g de farine
- 15g de beurre fondu

Croustillant amande

- 40g de chocolat blanc
- 60g de purée d'amandes
- 25g de crêpes dentelles

Confit de abricot et mangue

- 110g de purée de mangue
- 110g de purée d'abricot
- 40g de sucre
- 4g de pectine NH

Mousse amande

- 3 jaunes d'oeuf
- 70g de sucre
- 6,5g de gélatine
- 150g de purée d'amandes
- 150g de lait
- 300g de crème liquide entière

Glaçage miroir

- 75g d'eau
- 225g de sucre
- 100g de crème liquide entière
- 150g de chocolat blanc
- 9g de gélatine
- du colorant

Biscuit

Préchauffer le four 190C

Fouetter ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et l'oeuf jusqu'à ce que la préparation double de volume

Incorporer la farine puis le beurre fondu

Monter le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer la préparation

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir et démouler

Croustillant amandes

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer la pure d'amande et les crpes dentelles miettes

Etaler sur le biscuit et mettre au conglateur 1h

Confit abricot et mangue

Mlanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer ensemble les 2 pures de fruits

Lorsque le mlange est chaud, ajouter le mlange sucre/pectine

Continuer de faire chauffer, sur feu moyen, environ 5 minutes, en mlangeant

Verser dans le moule et mettre au conglateur environ 4h

Mousse amande

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine ssore hors du feu ainsi que la pure d'amande.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert confit de mangue/abricot

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la gelatine ssore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.
