



Bûche poire et caramel

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Gelée de poire

400g de poires
1cuillère à soupe de jus de citron
50g de sucre
1/2cuillère à café de poudre de vanille
4feuilles de gélatine

Mousse au caramel

4 jaunes d'oeuf
300g de lait
4feuilles de gélatine
300g de crème liquide entière
30g de sucre
2cuillères à soupe de caramel

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 bandes à la taille du moule

Gelée de poire

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Dans le bol mettre les poires en morceaux, le sucre, le jus de citron et la poudre de vanille 7min/95°C/vitesse 2
puis 15s/vitesse 8

Ajouter les feuilles de gélatine essorées 10s/vitesse 3.5

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 4h

Mousse au caramel

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter le caramel 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Puis insérer la gelée de poire congelée

Verser une fine couche de mousse

Déposer une bande de biscuit

Mettre le reste de la mousse et finir par la dernière bande de biscuit

Mettre au congélateur une nuit
