



Bûche poire et caramel

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
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
300g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de caramel
30g de sucre
4feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

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.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 bandes à la taille du moule

Gelée de poire

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans une casserole faire chauffer ensemble la poire en morceaux, le sucre, le jus de citron et la poudre de vanille à feu moyen pendant environ 15 minutes

Mélanger régulièrement pour ne pas coller au fond de la casserole

Puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée

Mixer la préparation à l'aide d'un blender

Laisser refroidir, verser dans le moule à insert et mettre 4h au congélateur

Mousse au caramel

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le caramel.

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

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
