



Bûche orange et pain d'épices

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique

Gelée à l'orange

350g de jus d'orange
3.5feuilles de gélatine

Mousse au pain d'épices

4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pain d'épices
1pincée de poudre à pain d'épices
3.5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao 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 une bande à la taille de votre moule

Gelée d'orange

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans une casserole faire chauffer le jus d'orange

Puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée

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

Mousse au pain d'épices

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et la poudre de pain d'épices

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer en ajoutant le pain d'épices en morceaux.

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

A l'aide d'un mixeur plongeant mixer un peu la préparation.

Laisser un peu 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 une partie de la mousse au pain d'épice

Placer la gelée d'orange congelée

Ajouter le reste de mousse et poser la bande de biscuit

Placer une nuit au congélateur

Le lendemain floquer ou décorer selon vos goûts
