



BUCHE NOEL 2008

Pain d'épice :

150g d'eau - 70g sucre - 150g miel de sapin - 150g farine - 2g 4épices - 4g anis vert moulu - 10g bicarbonate de soude - 1/2 zeste de citron - 1/2 zeste d'orange - 1 jus de citron vert - 90g beurre fondu –

Faire infuser les épices et zestes avec l'eau, le sucre et le miel. Faire bouillir le tout, chinoiser et verser sur la farine et le bicarbonate tamisés ainsi que le beurre. Ne pas mélanger. Couvrir de film alimentaire. Garder toute une nuit au réfrigérateur.

Cuire le lendemain sur plaque à 180° pendant 15 min.

Crèmeux à la fleur d'oranger :

80g lait - 1 jaune d'oeuf - 35g sucre - 10g maïzena - 40g beurre - 2g gélatine (à tremper dans l'eau froide) - 5g eau fleur d'oranger

Bouillir le lait avec le jaune d'oeuf, le sucre et la maïzena, laisser épaissir. Ajouter la gélatine essorée puis le beurre. Remuer bien afin d'obtenir une texture lisse. Verser l'eau de fleur d'oranger.

1 bocal de clémentines confites de 250g.

Mousse au chocolat blanc :

200g chocolat blanc - 100g lait frais entier - 1 1/2 feuille de gélatine (trempées dans l'eau froide) - 200g crème fleurette fraîche - Fondre au bain-marie le chocolat blanc. Chauffer le lait. Y incorporer la gélatine essorée. En 3 X verser le lait sur le chocolat en remuant délicatement à chaque fois, avec une spatule. Monter en crème mousseuse la crème liquide froide. Verser sur le mélange choc-lait en 2 X et mélanger délicatement.

Montage :

chemiser un moule à bûche de film alimentaire en mouillant avec un pinceau. Verser la mousse au chocolat blanc. Faire prendre au congélateur.

Egoutter les clémentines en conservant le jus. Les couper en 4 tout en conservant 2 entières. Répartir sur la mousse de chocolat blanc. Couler le crèmeux. Découper le biscuit de la taille de la bûche. Le placer sur le crèmeux. Remettre au congélateur.

Glaçage : couler du jus des clémentines confites. Poser délicatement et harmonieusement les morceaux de clémentines restantes.