

BUCHE AU PAMPLEMOUSSE ET JASMIN

ingrédients :

Pour 8 personnes

Pour la ganache montée : 25 cl crème fraîche liquide ; 100g chocolat au lait pâtissier ; arôme naturel de jasmin

Pour le biscuit : 3 œufs ; 100g de sucre en poudre ; 80g de farine

Pour la mousse pamplemousse : 300g chair de pamplemousse ; 30cl crème fleurette entière très froide ; 100g de sucre en poudre ; 5 feuilles de gélatine

Réalisation :

Commencer la recette en préparant la ganache : faire fondre le chocolat au bain-marie et en même temps faire chauffer la moitié de la crème. Ajouter 2 ou 3 gouttes d'arôme de jasmin au chocolat puis verser la crème chaude en 3 fois en émulsionnant entre chaque ajout. Ajouter le reste de crème froide, mélanger, filmer et mettre au froid rapide en congélo ou au frais pendant une nuit.

Après ce refroidissement, fouetter la ganache jusqu'à l'obtention d'une texture qui tient aux branches du fouet. Remplir l'insert d'un moule à bûche et réserver au congélateur.

Préparer le biscuit : préchauffer le four à 200 degré, monter les blancs d'œuf en neige. Fouetter les jaunes avec le sucre, ajouter la moitié de la farine puis les blancs en neige et le reste de farine en mélangeant délicatement.

Verser cette préparation sur une plaque chemisée de papier cuisson sur une épaisseur de 1cm, enfourner environ 10 minutes. Laisser refroidir sur un torchon humide.

Préparer la mousse pamplemousse : hydrater la gélatine dans de l'eau froide, mettre la chair de pamplemousse dans une casserole avec le sucre et laisser cuire 10 minutes. Mixer puis ajouter la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly, ajouter la purée de pamplemousse en mélangeant doucement.

Montage bûche : Poser l'insert dans le moule à bûche et remplir le pourtour avec la mousse pamplemousse, découper un rectangle de biscuit de la taille de la bûche, poser sur la mousse.

Réserver au congélateur.

Décorer avec des fleurs de jasmin ou autre, des suprêmes de pamplemousse ou autre décor.