

Bûche myrtille coquine (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 60g de sucre semoule
- 4g de pectine NH
- 2 œufs
- 120g de sucre semoule
- 1 citron jaune zesté
- 25g de lait frais entier
- 5g de jus de citron
- 75g d'huile d'olive vierge
- 125g de farine T45
- 4g de levure chimique
- 30g de jaunes d'œufs
- 30g de sucre semoule
- 10cl de lait frais entier
- 15g de crème double (si vous n'en avez pas, vous pouvez la remplacer par de la crème fraîche à 40% de matière grasse type crème d'Isigny ou encore du mascarpone)
- 1 gousse de vanille
- 5g de vanille liquide
- 300g de crème fouettée
- 5,5cl d'eau
- 110g de sucre semoule
- 110g de glucose
- 1 gousse de vanille
- 75g de lait concentré sucré
- 125g de chocolat blanc (Ivoire de Valrhona)

Préparation

1. Voilà la recette d'une de mes bûches de Noël cette année, la myrtille coquine issue du livre Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq.
2. Cette recette est super légère et fraîche, elle a fait l'unanimité à Noël après un gros repas.
3. Vous pouvez aussi la décliner en un entremets classique en la préparant dans le moule de votre choix.
4. Mélangez la pectine avec le reste du sucre (), puis ajoutez un peu d'eau pour délayer le mélange et ajoutez-le aux myrtilles.
5. Faites bouillir 3 à 4 minutes, puis versez dans un moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
6. Faites fondre le beurre à feu doux puis laissez-le refroidir.
7. Fouettez les œufs avec le sucre pendant 1 minutes, puis ajoutez le zeste de citron.
8. Prélevez ensuite une petite partie de ce mélange et ajoutez-le au beurre fondu, puis reversez le tout dans le reste de pâte.
9. Incorporez ensuite le lait, le jus de citron et l'huile d'olive.
10. Une fois le mélange bien homogène, ajoutez la farine et la levure tamisées en remuant délicatement jusqu'à avoir une pâte bien lisse.
11. Versez dans un moule à cake beurré de 24cm de longueur sur 8 de largeur (je n'en avais pas à la bonne dimension, j'ai utilisé un cadre à pâtisserie bien chemisé).
12. Enfournez pour 30 minutes à 170°C, la lame d'un couteau planté dans le gâteau doit ressortir sèche.
13. Une fois le biscuit refroidi, coupez-le dans la hauteur de façon à avoir deux biscuits de 1cm de hauteur, le premier de 8cm de large et le second de 4cm de large.

14. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
15. Portez à ébullition le lait, la crème double, la gousse de vanille grattée, la vanille liquide et la moitié du sucre.
16. Fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre.
17. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
18. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
19. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
20. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
21. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
22. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
23. Montage : Versez un peu de mousse à la vanille au fond de votre moule à bûche et faites-la remonter pour bien tapisser les parois du moule.
24. Déposez l'insert myrtille, puis recouvrez avec un peu de mousse vanille.
25. Posez le petit biscuit madeleine, puis versez le reste de mousse vanille.
26. Fermez avec le grand biscuit madeleine, puis mettez votre bûche au congélateur.
27. Faites réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
28. Portez à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et la vanille grattée.
29. Ajoutez hors du feu le lait concentré sucré et la gélatine réhydratée et essorée.
30. Quand le liquide atteint 85°C, versez-le sur le chocolat blanc puis ajoutez l'oxyde de titane si vous le souhaitez.
31. Passez le glaçage au mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer de bulle.
32. Quand le glaçage est à environ 35°C, démoulez votre bûche, placez-la sur une grille et versez votre glaçage dessus.
33. Déposez la bûche sur un carton doré et laissez-la décongeler quelques heures au réfrigérateur.
34. Dans le livre, cette bûche est décorée avec des bâtonnets de meringue, j'ai simplement déposé une gousse de vanille sur le glaçage.
35. Vous pouvez aussi la décorer avec des myrtilles fraîches si vous le souhaitez.
36. Régalez-vous !