

Bûche myrtille & citron

Préparation

1. J'ai utilisé la purée de myrtille Adamance de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé les myrtilles confites trouvées chez Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10€ offerts (affilié).
3. Ajoutez les œufs, fouettez bien, puis le jus de citron.
4. Versez le tout dans une casserole et faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans arrêt.
5. Hors du feu, ajoutez le beurre et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à avoir une crème bien lisse et onctueuse.
6. Versez le crémeux dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
7. Biscuit madeleine citron & huile d'olive : de sucre Les zestes d'1 citron de jus de citron 1 œufs de lait de farine de levure chimique de beurre d'huile d'olives Quelques myrtilles confites Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir, puis ajoutez-y l'huile d'olive.
8. Préchauffez le four à 220°C.
9. Mélangez le sucre avec les zestes, le jus de citron, l'œuf et le lait.
10. Incorporez la farine et la levure tamisées, et enfin le mélange beurre et huile.
11. Quand la pâte est homogène, versez-la dans votre moule (je l'ai faite cuire directement dans un moule à bûche) et ajoutez des myrtilles confites sur toute la surface.
12. Baissez la température du four à 180°C puis enfournez pour 20 minutes de cuisson.
13. Laissez refroidir, puis découpez le chapeau du biscuit pour le rendre plat.
14. Gelée au citron : de sucre de jus de citron de pectine NH d'huile d'olive Mélangez le sucre et la pectine.
15. Portez le jus de citron à ébullition puis versez le mélange sucre pectine dessus en mélangeant.
16. Portez à nouveau à ébullition et faites cuire quelques minutes.
17. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur ou au congélateur.
18. Ensuite, mixez au mixeur plongeant avec l'huile d'olive jusqu'à avoir une gelée homogène et réservez jusqu'au montage.
19. Mousse intense à la myrtille : Meringue italienne : vous aurez trop de meringue mais il est compliqué de faire une plus petite quantité.
20. de blancs d'œuf d'eau de sucre Préparez un sirop avec l'eau et le sucre.
21. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
22. Quand le sirop arrive à 118°C, versez-le petit à petit sur les blancs mousseux et continuez à fouetter jusqu'à avoir une meringue lisse et brillante.
23. Chantilly myrtille : de crème liquide entière de purée de myrtille Fouettez la crème avec la purée de myrtille jusqu'à avoir une chantilly pas trop ferme.
24. Mousse myrtille :5, de gélatine de purée de myrtille (1) de purée de myrtille (2) La chantilly myrtille de meringue italienne Réhydratez la gélatine dans la purée de myrtille (1) froide pendant une quinzaine de minutes (le temps de préparer la meringue italienne et la chantilly).
25. Ensuite, chauffez le mélange à 60°C et ajoutez la purée de myrtille (2) froide.
26. Mélangez 1/3 de cette préparation à la meringue italienne au fouet, puis ajoutez le reste délicatement à la maryse.

27. Terminez en incorporant délicatement la chantilly myrtille et passez au montage.
28. Montage : Versez les 2/3 de la mousse au fond du moule à bûche.
29. Ajoutez des myrtilles confites.
30. Au centre, pochez la gelée de citron, puis ajoutez l'insert crémeux citron.
31. Recouvrez avec de la mousse, puis ajoutez le biscuit madeleine.
32. Lissez et placez-au congélateur.
33. Nappage à la myrtille : de gélatine de purée de myrtille de sucre en poudre de glucose Recette adaptée du site encoreungateau.com.
34. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.
35. Portez à ébullition la purée de myrtille, le sucre et le glucose.
36. Ajoutez la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez des feuilles).
37. Mélangez bien, puis versez dans un pot et laissez refroidir.
38. Démoulez la bûche et placez-la sur une grille.
39. Faites tiédir le nappage myrtille à 30-35°C.
40. Versez-le sur la bûche, ajoutez quelques zestes de citron et myrtilles confites.
41. Laissez décongeler au réfrigérateur pendant minimum 4h avant de vous régaler !