

# Bûche roulée praliné noisette & citron (Cyril Lignac)

Catégorie : Entremets

## Ingrédients

- 340g de crème liquide
- 12g de zestes de citron
- 4g de gélatine
- 80g de purée de citron vert (j'ai utilisé du jus)
- 40g de jus de citron jaune
- 90g de chocolat Ivoire ou un autre chocolat blanc de couverture
- 6g de beurre de cacao
- 100g de lait entier
- 100g de farine T55
- 70g de beurre
- 70g d'œufs entiers
- 140g de blancs d'œufs
- 120g de jaunes d'œufs
- 85g de sucre
- 190g de noisettes
- 120g de sucre semoule
- 35g d'eau
- 1 pincée de sel

## Préparation

1. Une petite nouvelle dans la série des bûches, mais cette fois-ci il s'agit d'une bûche roulée et pas d'un entremets.
2. Plus traditionnelle dans la forme, pas besoin de moule, de congélation, plus rapide à préparer... il y a quelques avantages à choisir ce type de bûche.
3. J'ai pris celle-là dans le livre Pâtisserie de Cyril Lignac, et si la bûche roulée est un classique des fêtes de fin d'année, sa composition en fait tout de même un dessert original et délicieux !
4. J'ai cependant fait quelques petites modifications dans la recette ; si j'ai suivi à la lettre le déroulé de la ganache montée citron, j'ai quelque peu réduit les quantités de pâte à biscuit, cuit en deux fois, pour avoir un roulé plus fin, comme sur la photo du livre, et je n'ai pas suivi la recette du praliné puisque j'en avais déjà en réserve.
5. La veille, faites tiédir la moitié de la crème liquide.
6. Faites infuser les zestes de citron dans la crème tiède pendant 15 minutes, puis si vous le souhaitez filtrez la crème.
7. Faites bouillir le reste de crème, puis ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée.
8. Versez-la sur le chocolat et le beurre de cacao en remuant bien pour avoir une ganache lisse.
9. Ajoutez les jus de citron à température ambiante puis la crème infusée.
10. Filmez au contact et placez au frais pour la nuit.
11. Portez à ébullition le lait et le beurre.
12. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois en remuant bien avec une cuillère en bois, puis remettez la casserole sur feu moyen pour dessécher la pâte (c'est-à-dire la remuer sur le feu pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pellicule sur le fond de la casserole).
13. Transvasez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et mettez-le en route jusqu'à ce que la vapeur ait fini de s'échapper de la pâte.

14. Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez remuer à l'aide d'une spatule, ça vous prendra simplement plus de temps.
15. Ajoutez ensuite petit à petit les œufs entiers et les jaunes d'œufs jusqu'à avoir une pâte homogène.
16. Montez les blancs en neige, puis serrez-les avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.
17. Ajoutez une cuillère de meringue à la pâte à choux en remuant vigoureusement, puis incorporez le reste délicatement à l'aide d'une spatule.
18. Divisez la pâte en deux, et étalez chaque partie sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson ou bien de papier sulfurisé.
19. Enfournez tour à tour les deux biscuits dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes (surveillez la fin de la cuisson, les biscuits doivent rester moelleux pour pouvoir les rouler).
20. Laissez-les refroidir.
21. Faites torréfier les noisettes pendant environ 8 minutes à 210°C.
22. Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre.
23. Quand le sirop atteint 117°C, ajoutez les noisettes et le sel.
24. Le mélange va sabler, ensuite remettez la casserole sur le feu jusqu'à ce que les noisettes caramélisent.
25. Laissez-les refroidir, puis mixez-les jusqu'à obtenir une poudre assez grossière.
26. Séparez la poudre en deux, conservez-en la moitié et continuez à mixer la seconde jusqu'à obtenir du praliné.
27. Montage : Placez les deux rectangles de biscuits l'un à côté de l'autre, et redécoupez-les pour avoir des rectangles de même taille.
28. Etalez à l'aide d'une spatule une fine couche de praliné noisette sur toute la surface des biscuits.
29. Fouettez la ganache jusqu'à avoir une texture de chantilly bien ferme (ça prend quelques minutes).
30. Etalez la ganache montée ainsi obtenue sur le praliné, en conservant deux cuillères à soupe à part pour la fin du montage.
31. Roulez les biscuits bien serrés et placez la bûche ainsi obtenue au réfrigérateur pour au moins 1 heure.
32. Après le repos, étalez le reste de crème sur toute la surface de la bûche, et recouvrez-la de poudre de praliné.
33. Laissez-la bûche reposer au frais quelques heures, ou une nuit entière, avant de vous régaler !