

Bûche façon charlotte, mangue & citron vert

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 60g de blancs d'œufs (environ 2 blancs)
- 50g de sucre semoule
- 40g de jaunes d'œufs (environ 2 à 3 jaunes)
- 50g de farine T55
- 50g de chocolat blanc
- 30g de purée d'amande
- 25g de crêpes dentelles
- 70g de jus de citron vert
- 40g d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- 55g de sucre
- 12g de maïzena
- 60g de beurre
- 230g de crème liquide entière
- 2 mangues
- 1 citron vert
- 150g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace

Préparation

1. J'ai utilisé la purée d'amande de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
3. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
4. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
5. Pochez le biscuit cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en cartouillère pour le pourtour de votre moule et en rectangle pour la base de la bûche.
6. Saupoudrez de sucre glace à deux reprises, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes.
7. Laissez refroidir.
8. Ensuite, disposez la cartouillère sur le pourtour de votre moule, et le rectangle de biscuit au fond.
9. J'ai utilisé un cadre rectangulaire avec du rhodoid, vous pouvez bien sûr faire la forme de votre choix, voire bricoler un moule de la dimension que vous souhaitez avec du carton et du scotch, le tout recouvert de papier sulfurisé ou guitare.
10. Croustillant citron vert : de chocolat blanc de purée d'amande Les zestes d'un citron vert de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat, ajoutez la purée d'amande et les zestes puis les crêpes dentelles émiettées.
11. Etalez le croustillant sur le biscuit cuillère, tassez bien et placez au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat cristallise.
12. Mousse au citron vert : de jus de citron vert Les zestes de 3 citrons verts d'œuf 1 jaune d'œuf de sucre de maïzena de beurre de crème liquide entière Mélangez le sucre avec les zestes.
13. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf, fouettez bien puis ajoutez la maïzena et mélangez à nouveau.
14. Faites chauffer le jus de citron, puis versez le liquide chaud sur les œufs.

15. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en remuant constamment.
16. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien, ou si possible mixez au mixeur plongeant.
17. Ensuite, filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
18. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, et incorporez-la délicatement à la crème au citron.
19. Passez immédiatement au montage.
20. Montage : 2 mangues 1 citron vert Coupez une mangue en fines lamelles.
21. Versez un peu de mousse sur le croustillant, lissez, ajoutez la moitié des tranches de mangue.
22. Recommencez le procédé : à nouveau de la mousse, puis le reste des tranches de mangue.
23. Terminez avec la mousse, lissez et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
24. Coupez la deuxième mangue en petits cubes, puis mélangez-les avec le jus du citron vert.
25. Réservez au réfrigérateur.
26. Chantilly & finitions : de crème liquide entière de sucre glace La mangue au citron vert Quelques zestes pour la déco Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
27. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré.
28. Pochez la chantilly le long de la bûche en formant deux « tourbillons » de chaque côté.
29. Ajoutez les cubes de mangues au centre, puis ajoutez quelques zestes avant de vous régaler !