

Bûche agrumes, miel & crème brûlée

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 1 orange
- 1 citron
- 1 ou 2 clémentines
- 700g de sucre
- 700g d'eau
- 60g de blancs d'œufs
- 60g de sucre cassonade
- 40g de farine T45
- 25g de beurre
- 160g de lait
- 30g de jus de citron
- 15g de mascarpone
- 150g de miel (selon vos goûts, je vous conseille tout de même de ne pas prendre un miel trop fort type châtaigner. J'ai utilisé un mélange de miel de fleurs et d'oranger)
- 70g de jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de sucre
- 7g de gélatine
- 200g de crème liquide
- 30g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre semoule
- 37g de lait
- 125g de crème liquide à 35% (1)
- 220g de crème liquide à 35% (2)
- 90g de mascarpone

Préparation

1. Coupez les agrumes en tranches d'1/2cm d'épaisseur environ.
2. Plongez les tranches dans le sirop, attendez la reprise de l'ébullition puis baissez le feu pour avoir un léger frémissement et faites cuire pendant environ 15 minutes.
3. Laissez refroidir totalement sans sortir les agrumes du sirop.
4. Recommencez l'opération plusieurs fois jusqu'à avoir des tranches d'agrumes bien confites et fondantes (je les ai faites cuire 8 ou 9 fois, à adapter selon les agrumes, le temps de cuisson, l'épaisseur des tranches...).
5. Quand les tranches sont suffisamment confites, sortez-les du sirop, prélevez-en quelques-unes pour la décoration de votre bûche, puis hachez le reste et formez un boudin dans du papier guitare ou versez dans un moule à insert en silicone (je l'ai fait dans du film alimentaire, assez compliqué à démouler donc je vous conseille plutôt un moule en silicone ou du papier guitare/rhodoid) .
6. Mettez au congélateur jusqu'au montage.
7. Commencez par faire fondre le beurre avec la vanille, et laissez-le refroidir.
8. Préparez une meringue française : commencez à monter les blancs d'œufs.
9. Quand ils commencent à être mousseux, ajoutez un premier tiers du sucre.
10. Quand le sucre est totalement incorporé aux blancs, ajoutez un deuxième, puis idem pour le troisième.
11. A la fin, vous devez avoir une meringue bien brillante dans laquelle on ne voit plus les points de sucre (en tout, monter la meringue doit vous prendre au moins 10 à 15 minutes).
12. Ajoutez la farine tamisée (c'est important !

13.) à la maryse.
14. Prélevez une grosse cuillère de ce mélange et ajoutez-la au beurre refroidi.
15. Mélangez bien, puis reversez le mélange sur les blancs d'œufs.
16. Mélangez délicatement à la maryse jusqu'à avoir une pâte homogène (attention à ne pas trop mélanger au risque de faire retomber le mélange).
17. Beurrez une feuille de papier sulfurisé et saupoudrez-la avec de la cassonade, puis versez la pâte en la lissant, sur 1/2cm d'épaisseur.
18. Enfournuez à 180°C pendant 8 à 10 minutes.
19. Laissez refroidir, puis découpez deux rectangles de 25cm de longueur, un de 8cm de large et l'autre de 4cm.
20. Les zestes d'1 citron de mascarpone de miel (selon vos goûts, je vous conseille tout de même de ne pas prendre un miel trop fort type châtaigner).
21. Mettez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
22. Faites chauffer le lait avec le mascarpone, le citron, les zestes de citron et le miel.
23. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez le liquide chaud dessus.
24. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappé, à 85°C.
25. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée puis laissez refroidir.
26. Quand la crème au miel est à 35°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
27. Ajoutez la chantilly à la crème délicatement à la maryse.
28. Montage : Versez une partie de la mousse au fond du moule.
29. Déposez l'insert, puis un peu de mousse et le petit biscuit.
30. Recouvrez avec de la mousse et terminez avec le biscuit annécien.
31. Mettez au congélateur jusqu'à prise complète.
32. Faites chauffer le lait avec la vanille, et laissez le mélange infuser au minimum 30 minutes.
33. Ensuite, faites chauffer à nouveau le mélange.
34. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
35. Versez le lait chaud vanillé dessus, mélangez bien, puis ajoutez la crème liquide (2) froide.
36. Versez la crème ainsi obtenue dans un/des moules puis enfournuez à 95°C pour environ 30 minutes (à ajuster en fonction de la taille du moule et donc de l'épaisseur de votre crème) ; la crème est prise quand elle est tremblotante mais plus liquide.
37. Laissez totalement refroidir, puis caramélisez la crème avec de la cassonade et un chalumeau.
38. N'hésitez pas à la caraméliser au moins 2 fois, votre chantilly n'en aura que plus de goût.
39. Mélangez la crème brûlée, puis prélevez-en .
40. Montez la crème liquide (2) en chantilly avec le mascarpone.
41. Quand la chantilly commence à être montée, ajoutez progressivement la crème brûlée et continuez à fouetter jusqu'à avoir une chantilly bien montée.
42. Finitions : Sortez la bûche du congélateur, démoulez-la, puis laissez-la décongeler au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
43. Etalez la chantilly sur la bûche décongelée.
44. Décorez avec quelques agrumes confits puis régalez-vous !