

Bûche 100% pistache

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 2g de gélatine
- 25g de sucre
- 45g de jaunes d'œufs
- 160g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 80g de purée de pistache
- 100g de beurre
- 100g de blancs d'œufs
- 100g de sucre glace
- 70g de poudre de pistache
- 30g de farine
- 20g pistaches hachées
- 45g de purée de pistache
- 60g de chocolat blanc ivoire
- 40g de crêpes dentelles
- 80g de lait entier
- 80g de crème liquide entière
- 34g de jaunes d'œufs (environ 2 jaunes)
- 30g de sucre
- 4g de gélatine
- 100g de purée de pistache
- 150g de crème liquide entière montée en chantilly
- 150g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de purée de pistache

Préparation

1. : Plaque perforée Moule bûche de Buyer Moule insert bûche de Buyer (Avec des moules en inox, pensez à utiliser des feuilles de rhodoid ou papier guitare pour faciliter le démoulage).
2. J'ai utilisé le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Faites chauffer la crème liquide avec la purée de pistache, puis versez-la sur les œufs.
5. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre la température de 85°C.
6. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.
7. Versez dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
8. Financier pistache : de beurre de blancs d'œufs de sucre glace de poudre de pistache de farine Une pincée de sel pistaches hachées Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette » (retirez-le du feu quand il arrête de crépiter et qu'il a une couleur dorée).
9. Laissez-le refroidir.
10. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre de pistache, puis ajoutez le sel et la farine.
11. Ajoutez ensuite le beurre tiédi et les pistaches hachées.
12. Versez dans votre moule et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes.
13. Croustillant pistache ivoire : de purée de pistache de chocolat blanc ivoire de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat blanc, puis ajoutez la purée de pistache et enfin les crêpes dentelles

émiettées.

14. Etalez le mélange sur le financier recoupé à la bonne taille, puis placez le tout au congélateur.
15. Mousse pistache : de lait entier de crème liquide entière de jaunes d'œufs (environ 2 jaunes) de sucre de gélatine de purée de pistache de crème liquide entière montée en chantilly Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
16. Faites chauffer le lait avec la crème.
17. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez les liquides chauds dessus.
18. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappé, jusqu'à 83°C.
19. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis la purée de pistache.
20. Filmez la crème et laissez-la refroidir jusqu'à 35°C.
21. Quand la crème anglaise est à la bonne température, incorporez-y une grosse cuillère à soupe de chantilly en remuant bien, puis le reste de chantilly délicatement à la maryse.
22. Montage : Quand la mousse est prête, passez immédiatement au montage.
23. Versez la moitié de la mousse au fond du moule à bûche, puis ajoutez l'insert de crémeux congelé.
24. Recouvrez avec le reste de mousse, puis ajoutez le biscuit & croustillant pour terminer.
25. Finitions : de crème liquide entière de sucre glace 1 cuillère à soupe de purée de pistache Pistaches hachées Démoulez votre bûche et laissez-la décongeler au réfrigérateur minimum 6 heures.
26. Montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez le sucre glace et la purée de pistache.
27. Etalez finement la chantilly sur la bûche, puis décorez avec des pistaches hachées.
28. Enfin, régalez-vous !