

# Bûche na Provence (pulot ng lavender, almendras at langis ng oliba)

## Ingrédients

- 50g de purée d'amande
- 10g de miel de lavande
- 70g de crème d'amande
- 110g de chocolat blanc
- 53g de farine T45
- 3g de levure chimique
- 33g d'huile d'olive
- 20g de beurre
- 1 œuf à température ambiante
- 30g de sucre semoule
- 25g de miel de lavande
- 45g de purée d'amande
- 60g de chocolat blanc ivoire
- 30g de crêpes dentelles
- 200g de fromage blanc à 7% minimum de matière grasse
- 4g de gélatine
- 250g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 100g de miel de lavande

## Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. En parallèle, faites fondre le chocolat.
3. Versez la crème chaude sur le chocolat et mixez pour avoir une ganache bien lisse et brillante.
4. Versez dans le moule à insert.
5. Madeleine au miel : de farine T45 de levure chimique d'huile d'olive de beurre 1 œuf à température ambiante de sucre semoule de miel de lavande Tamisez la farine avec la levure chimique et faites fondre le beurre.
6. Mélangez les œufs, le sucre le miel à la maryse, puis incorporez la farine et la levure.
7. Ajoutez enfin le beurre fondu et l'huile d'olive.
8. Placez la pâte au réfrigérateur pour minimum 6 heures, au mieux une nuit.
9. Ensuite, versez la pâte dans un cadre de la bonne taille et enfournez dans le four préchauffé à 180°C.
10. Laissez cuire 2 minutes, puis baissez la température à 160°C et laissez cuire encore une dizaine de minutes.
11. Croustillant amande & chocolat blanc : de purée d'amande de chocolat blanc ivoire de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat.
12. Ajoutez la purée d'amande, puis les crêpes dentelles émiettées.
13. Etalez le croustillant sur le biscuit retaillé à la bonne dimension, puis placez le tout au congélateur.
14. Mousse fromage blanc & miel de lavande : de fromage blanc à 7% minimum de matière grasse de gélatine de crème liquide à 35% de matière grasse de miel de lavande Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.
15. Ensuite, égouttez-la et faites-la fondre au micro-ondes ou au bain-marie.
16. En parallèle, faites chauffer 2 cuillères à soupe de fromage blanc.
17. Mélangez la gélatine fondue au fromage blanc tiédi, puis ajoutez le reste de fromage blanc et le miel

(fondu également s'il est trop solide).

18. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis incorporez-la délicatement au mélange au fromage blanc.
19. Montage : Versez les 2/3 de la mousse dans le moule à bûche, et faites-la remonter sur les bords du moule.
20. Ajoutez l'insert à l'amande.
21. Recouvrez avec la mousse, puis ajoutez le biscuit / croustillant.
22. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
23. Décoration : Environ d'amandes hachées Démoulez la bûche et laissez-la décongeler quelques minutes, puis roulez-la dans des amandes hachées.
24. Laissez-la décongeler au réfrigérateur pendant minimum 3 à 4 heures avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)