

## **Bûche façon Amanda Pom** **d'après une recette d'Alban Guilmet**

### **Ingrédients pour une gouttière de 30cm:**

#### **Biscuit moelleux aux pommes:**

262g d'œuf  
78g de miel  
130g de sucre  
78g de poudre d'amandes  
130g de crème  
140g de farine  
8g de levure chimique  
105g de beurre fondu  
1 pomme granny

Mélangez les œufs, le sucre et le miel. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et la levure chimique. Versez la crème et le beurre fondu. Laissez reposer quelques heures au frais puis versez dans un cadre de 30 \*20. Parsemez de dés de pommes et enfournez pour 12min à 180°.

#### **Crème vanille:**

225g de crème liquide  
90g de lait  
3g de vanille  
45g de jaune d'œuf  
45g de sucre  
3g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Faites tiédir la crème, le lait et la vanille. Mélangez les jaunes et le sucre. Versez la crème et le lait dessus. Ajoutez la gélatine essorée et cuisez à 82°. Stoppez la cuisson et mixez.

#### **Compotée de pommes :**

275g de purée de pommes (épluchez vos pommes et mixez les)  
4g de vanille liquide  
4g de pectine Nh ou vitpris  
21g de sucre  
2g de gélatine ramollie dans l'eau froide  
110g de pommes crues coupées en dés

Faites chauffer la purée de pomme avec la vanille. Ajoutez la pectine et le sucre puis la gélatine essorée. Portez à ébullition. Ajoutez les dés de pomme.

### **Pré-montage :**

Mettez la compotée de pommes dans un moule à bûches ou dans un moule à insert et versez la crème vanille par dessus. Réservez au congélateur.

### **Crème praliné :**

350g de crème anglaise

175g de praliné amande

235g de crème fleurette

7g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Mélangez la crème anglaise encore chaude au praliné puis ajoutez la gélatine essorée. Montez la crème mousseuse et ajoutez la délicatement au praliné quand ce dernier est à 40°.

### **Montage :**

Tapissez votre gouttière à bûche avec un rhodoïd. Versez presque toute la mousse praliné dans votre moule à bûche et insérez l'insert vanille-pomme congelé. Ajoutez un peu de mousse praliné dessus et finissez par une bande de biscuit. Congelez la bûche.

### **Glaçage jaune:**

100g de sucre

100g de glucose

42g d'eau

65g de lait concentré non sucré

100g de chocolat blanc

7g de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide

colorant jaune

Faites un sirop à 102°C avec le sucre, le glucose et l'eau.

Versez sur le chocolat, mélangez au fouet puis ajoutez le lait concentré, le colorant et enfin la gélatine.

Mixez au mixer plongeant en essayant de faire le moins de bulles possibles.

Utilisez à 35° en versant sur votre bûche déposée sur une grille.

Décorez à votre convenance.