

# La Marmite de Claude

## BÛCHE AUX FRUITS EXOTIQUES

<b>INGRÉDIENT (pour 8 personnes)</b>	
<i>biscuit dacquoise</i> 95 g de poudre d'amande 105 g de noix de coco 200 g de sucre glace 225 g de blancs d'oeufs 75 g de sucre semoule	1 gousse de vanille ou 1 c à c d'extrait 125 g de jaunes d'oeufs 125 g de sucre semoule 12 g de gélatine en feuilles 40 cl de crème liquide entière
<i>crème</i> 30 cl de lait entier 6 fruits de la passion 100 g de mangue	<i>pour la déco</i> 60 g de physalis 200 g de chocolat à pâtisser 10 cl de crème liquide entière 3 cl d'huile d'arachide

### RECETTE

#### *Dacquoise*

Préchauffer le four à 170 °

Mélanger le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et la noix de coco.

Fouetter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre semoule (utiliser un batteur électrique).

Incorporer les poudres avec une maryse.

Etaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson sur 1 cm de hauteur.

Cuire 12 mn.

#### *Mousse*

Mixer la pulpe de mangue pour obtenir une purée épaisse.

Couper les fruits de la passion en deux, puis prélever la pulpe avec une cuillère.

Porter à ébullition le lait et la pulpe des fruits plus la vanille.

Hors du feu, faire infuser 10 mn.

Blanchir dans un cul-de-poule les jaunes d'oeufs et le sucre (retirer la gousse de vanille).

Porter de nouveau à ébullition le lait et la pulpe des fruits et verser doucement sur le mélange

oeufs / sucre en remuant.

Remettre le tout dans la casserole, chauffer à feu doux en tournant sans arrêt jusqu'à épaississement.

Monter la crème en chantilly.

Passer la préparation lait et fruits au chinois, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau.

Mélanger, laisser tiédir et incorporer la crème montée en chantilly.

#### *Montage*

Chemiser avec un film alimentaire l'intérieur d'un moule ( 23 x 8 x 7 cm) après

l'avoir humidifié (plaquer bien le film à l'intérieur), le faire largement déborder.

Si les bords de la dacquoise sont durs, les supprimer.

Découper 5 rectangles de la dimension intérieure du moule.

Déposer une couche de mousse ( 1 cm de ht ) avec une poche à pâtisserie dans le fond du moule.

Recouvrir d'une bande de dacquoise. Alternier les couches et finir par une bande de dacquoise.

Fermer avec le film alimentaire et tasser. Entreposer minimum 2 h au congélateur

#### *Décoration*

Ouvrir les pétales des physalis. Tremper les fruits à mi-hauteur dans du chocolat fondu. Faire sécher.

Casser le reste du chocolat dans le saladier, verser dessus la crème, porter à ébullition et fouetter

afin d'obtenir une ganache lisse et brillante. Sortir la bûche du congélateur, la retourner sur le plan

de travail, enlever le film alimentaire, verser la ganache sur la bûche et lisser le dessus et les côtés

avec une spatule trempée dans l'eau tiède. Décorer avec les physalis.

Cette bûche peut être faite à l'avance et congelée. Elle peut être dégustée en bûche glacée ou

sortie 2 h avant et dégustée fondante