

Bûche Charleston

Création originale de Jean-Michel Perruchon

Recette pour 4 à 5 personnes, 32 cm environ

Préparation et

CUISSON : 3 h

Ingrédients :

1 -Sablé breton

- 0 50 g de beurre
 - 1 45 g de sucre semoule
 - 2 1 g de sel
 - 3 20g de jaunes d'œuf
 - 4 25 g de poudre d'amande
 - 5 65 g de farine
 - 6 7 g de levure chimique
- 7 Au batteur à la feuille, sabler le beurre et le sucre semoule.
Ajouter le sel, les jaunes d'œufs puis la poudre d'amande et la farine tamisée avec la levure chimique.
- 8 Faire prendre au réfrigérateur puis étaler à 3,5 ou 4 mm d'épaisseur.
- 9 Découper en rectangle de 7 x 4 cm puis cuire à four ventilé à 160 °C pendant 10 à 12 mn, clé ouverte.

2 -Coulis de fraise gélifié

- 10 105 g de pulpe de fraise
 - 11 25 g de sucre semoule
 - 12 14 g de masse de gélatine
- 13 Réaliser des tubes de 2.5 cm de diamètre, en roulant deux feuilles de rhodoïd scotchées sur la longueur et fermées à une extrémité.
- 14 Incorporer le sucre semoule dans la pulpe de fraise, puis la masse de gélatine fondue au micro-ondes.
- 15 Couler dans les tubes en rhodoïd et faire bloquer au surgélateur.
- 16 Réserver pour le montage

3 -Biscuit pistache

- 17 85 g de sucre glace
- 18 85 g de poudre d'amande
- 19 115 g d'œufs entiers
- 20 15 g de jaune d'œuf
- 21 60 g de beurre pommade
- 22 20 g de fécule de pomme de terre
- 23 30 g de pistache
- 24 70 g de blancs d'œufs
- 25 20 g de sucre semoule

- 26 Au batteur à l'aide du fouet, faire monter le sucre glace tamisé, la poudre d'amande, les œufs, les jaunes d'œufs, le beurre pommade, la fécule de pommes de terre et la pâte de pistache.
- 27 Incorporer les blancs d'œufs montés, serrés avec le sucre semoule.

- 28 Étaler le biscuit en 15 x 20 et 2 cm d'épaisseur, puis cuire au four ventilé à 180 °C pendant 15 à 20 mn

4 – Crème à l'orange au Cointreau

1^{ère} Partie, crème à l'orange

- 29 35 g d'œufs
- 30 40 g de sucre semoule
- 31 5 g de zeste d'orange
- 32 35 g de jus d'orange
- 33 50 de beurre

- 34 Dans une casserole, bouillir les œufs avec le sucre semoule, les zestes et le jus d'orange.
- 35 Passer le tout au chinois pour ôter les zestes, puis incorporer le beurre et mixer le tout.
- 36 Placer le tout au réfrigérateur.

2^{ème} Partie

- 37 70 g de crème à l'orange (1^{ère} partie)
- 38 25 de jus d'orange
- 39 14 g de masse de gélatine *
- 40 30 g de blancs d'œufs
- 41 20 g de sucre semoule
- 42 55 g de crème fouettée
- 43 10 g Cointreau

5 – Montage et finition

Prendre des gouttières à bûchettes de 32/35 cm de long.

Pocher une partie de la crème à d'orange au Cointreau.

Descendre un tube de coulis de fraise gélifié.

Compléter le moule avec le reste de crème à l'orange au Cointreau et placer une bande de biscuit pistache.

Placer la gouttière au surgélateur.

Démouler la gouttière. Les glacer avec un nappage neutre coloré rouge. Disposer la bûche sur un fond de sablé breton cuit.

Décorer harmonieusement.