

helenaarguillot



Préparation : 3h sur plusieurs jours

Cuisson : 1h30 + 15 min

Quantité

Pour 8 personnes, pour une semelle de bûche de 24 cm par 10 cm

Remarque : on peut adapter la recette et faire un biscuit carré, rond, etc.

Matériel spécifique

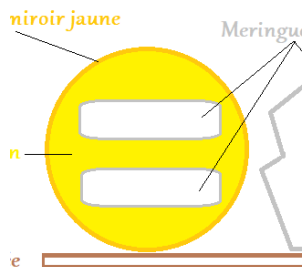
1 moule de demi-sphères (diamètre 4,5 cm) : il faut 16 demi-sphères pour faire 8 boules

1 thermomètre

1 robot pâtissier

Pour Noël, j'ai créé une revisite de la tarte au citron meringuée en m'inspirant de la recette de Pierre Hermé et Fabrice Pottier. L'avantage de cette bûche est qu'elle peut être faite à l'avance et glacer le jour J.

Elle se compose d'un sablé, d'un crémeux au citron jaune, d'un insert de meringue, et en finition d'un joli glaçage brillant jaune et quelques meringues en décoration.



Meringue suisse (à J-2 ou avant)

75 g de blancs d'œufs

150 g de sucre semoule

Dans une casserole, faire tiédir le mélange de sucre et de blancs d'œufs jusqu'à 50°C. Puis, mettre le tout au batteur. Fouetter jusqu'à refroidissement. La meringue doit être lisse et brillante. La mettre dans une poche à douille avec une douille unie (taille 10 par exemple). Sur une feuille de papier sulfurisé, pocher la meringue en escargot d'une taille inférieure au moule (de 2-3 cm de diamètre).



Ils serviront d'insert, il en faut au moins 2 par boule, donc 16. Pocher également des décors (sapins, etc.)

Enfourner 1h15/1h30 à 90°C.

Laisser la meringue sécher dans le four éteint. Puis les conserver dans une boîte hermétique.

Nappage (à faire avant le crémeux citron)

20 g de chocolat blanc

20 g de beurre de cacao (ou huile de tournesol)

Quand la meringue est froide, préparer un nappage pour isoler la meringue du crémeux citron. Cela l'empêchera de prendre l'humidité et de fondre lors de la congélation de la bûche. Pour cela : faire fondre le beurre de cacao dans une casserole. Une fois fondu, le verser sur le chocolat blanc. Si vous n'avez pas de beurre de cacao : verser l'huile de tournesol sur le chocolat fondu.

Mélanger et laisser refroidir à 30°C. (Astuce: si vous n'avez pas de thermomètre, il vous suffit de tremper votre doigt dedans. Si cela ne se brûle pas, c'est bon!). Faire tremper les escargots de meringue dans le mélange. Les réserver au frais 5 minutes, et les conserver dans une boîte hermétique.

Crémeux citron (à J-2)

7 g de gélatine en feuille

400 g de jus de citrons jaunes non traités + les zestes de 3 citrons

180 g de sucre semoule

8 jaunes d'œufs

3 œufs entiers

200 g de beurre

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Peser le beurre et couper le en morceaux. Le laisser à température ambiante le temps de faire la crème.

Dans une casserole, mélanger les zestes et le sucre. Laisser infuser au minimum 30 min. Y ajouter le jus de citron. Dans un cul de poule, battre rapidement les jaunes et les œufs entiers. Les verser dans la casserole. Mélanger le tout et chauffer à feu moyen sans cesser de remuer au fouet jusqu'à 82°C (si vous n'avez pas de thermomètre : la crème va s'épaissir doucement, elle aura une texture crémeuse ; et ne doit pas bouillir). Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger. Laisser la crème refroidir à 40°C avant d'incorporer le beurre en morceaux. Mixer le tout au mixer plongeant pour bien émulsionner la crème.

Filmer au contact. Réserver. (Il ne faut pas que le crémeux soit trop chaud pour le montage).

Montage

Pour le moule de demi-sphères :

Couler du crémeux citron sur 1/3 du moule. Déposer un escargot de meringue. Recouvrir de crémeux citron. Faire l'opération 16 fois.

Placer au congélateur toute une nuit.
(S'il vous reste du crémeux citron vous pouvez le congeler pour une future utilisation)

Souder les boules demi-sphères à l'aide d'une plaque chaude et les remettre au congélateur.

Glaçage miroir jaune (J-4 à J-1)

18 g de gélatine
400 g de sucre semoule
300 g d'eau
QS colorant jaune citron en poudre

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre le sucre jusqu'à la première ébullition. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Enfin, ajouter le colorant en quantité suffisante pour que la couleur soit bien vive. Mélanger à la spatule sans incorporer d'air, filmer au contact et réserver au frigo tout une nuit.

Pâte sablé (J-1 ou jour J)

140 g beurre POMMADE
Zeste de 2 citrons jaune
75 g sucre glace tamisé
25 g poudre amande
1 pincée de fleur de sel
1 œuf
250 g farine tamisée

A l'aide de la feuille du robot, mélanger ensemble le beurre pommade et le zeste. Puis ajouter le sucre glace. Puis les œufs. Puis la poudre d'amande, la fleur de sel et enfin la farine. Ne pas trop travailler la pâte. Quand le mélange est homogène, l'étaler sur 3-4 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. On doit pouvoir détailler une semelle à la taille de la bûche 24 cm x 10 cm.
Réserver au frigo au moins 20 min.

Cuire à 180°C pendant 12-15 min. Au bout de 9-10 min de cuisson, sortir la plaque du four pour découper la pâte à la taille de la semelle de la bûche. Remettre à cuire la semelle ainsi que les chutes de biscuit. La pâte doit être bien dorée. Laisser le sablé refroidir sur une grille.

Finition

Mettre le sablé sur la semelle de la bûche.

Faire chauffer aux micro-ondes le glaçage (attention à ne pas introduire de bulles d'air en mélangeant). Attendre qu'il soit à 33-34°C pour l'utiliser.

Sortir les boules de citron du congélateur. Les démouler et les poser sur une grille au-dessus d'un plat (pour pouvoir récupérer le glaçage). Verser le glaçage sur les boules. Laisser le glaçage figer et disposer les boules en quinconce sur le sablé. Décorer avec de la meringue. Rapper une chute de biscuit dessus pour faire un effet neige. Réserver au frais au minimum 2h.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr