



Bûche Douceur de Noël

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour une bûche pour 8 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit dacquoise

- 100 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre
- 90 g d'amandes en poudre
- 25 g de sucre glace

Pour les pommes caramélisées aux noisettes

- 1 poignée de noisettes concassées
- Sucre en poudre
- Beurre
- 2 pommes

Pour la chantilly à la confiture de Noël

- 30 cl de crème entière liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 2 pommes
- 1 pot de confiture Douceur de Noël agrumes, miel et cannelle

Pour le décor

- 10 lamelles d'oranges confites
- 4 tranches de clémentines confites

Le biscuit dacquoise

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Mélangez dans un saladier la poudre d'amande et le sucre glace.

3. Montez les blancs en neige puis continuez à battre tout en incorporant le sucre en poudre, afin d'obtenir les blancs meringués.
4. Mélangez les 2 préparations délicatement à l'aide d'une maryse.
5. Etalez la préparation sur une plaque de cuisson en lui donnant la forme de la base d'une bûche de Noël.
6. Faites cuire 12 minutes environ.

Les pommes caramélisées

1. Epluchez et découpez les pommes en quartiers.
2. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
3. Saupoudrez de sucre en poudre, puis ajoutez les noisettes concassées.
4. Faites revenir le tout jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et dorées (tout en restant fermes).

Préparation de la chantilly

1. Versez la crème liquide dans un saladier et mettez-le au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, mettez à tremper vos 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
3. Faites chauffer 200 g de confiture Douceur de Noël dans une casserole et lorsqu'elle est chaude, y incorporer la gélatine avant de bien mélanger.
4. Laissez refroidir le mélange jusqu'à température ambiante.
5. Montez votre crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
6. Lorsque vous obtenez une crème consistante bec d'oiseau, incorporez délicatement le mélange confiture gélatine.

Montage

1. Sur un plat rectangulaire, déposez votre biscuit dacquoise. Si besoin, recoupez les bords au couteau pour qu'ils soient bien droits.
2. Par-dessus, rajoutez le mélange de pommes caramélisées aux noisettes.
3. Remplissez un moule à bûche de Chantilly Douceur de Noël en laissant l'espace nécessaire pour la base de la bûche.
4. Déposez le moule sur le biscuit et les pommes.
5. Laissez ensuite reposer votre bûche au congélateur pendant au moins 12 heures.
6. La sortir du congélateur et la mettre au réfrigérateur 3 h avant dégustation.
7. Juste avant de servir, ajoutez les lamelles d'oranges confites et les tranches de clémentines confites pour la décoration sur le dessus de la bûche.

Cette recette se réalise avec des produits Maison Brémond 1830 disponibles en boutiques et en ligne.