



**Bûche légère à la mousse de yaourt au lait de brebis Soignon,
brownie et coeur à l'orange**

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le brownie

- 85 g de chocolat noir
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- 1 oeuf
- 30 g de noisettes concassées

Pour le coeur de l'orange

- 10 cl de jus d'orange pressé
- 4 oeufs
- 100 g de beurre
- 120 g de sucre
- 3 g de feuilles de gélatine

Pour la mousse de yaourt

- 300 g de yaourt nature au lait de brebis Soignon
- 25 cl de crème liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 6 g de feuilles de gélatine

Pour le brownie

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie
2. Hors du feu, ajouter le beurre, le sucre, la farine et les oeufs. Mélanger au fouet pour bien incorporer le tout.
3. Terminez par les noisettes concassées.
4. Verser la pâte dans un moule à cake.
5. Faire préchauffer le four à 180°C et enfourner pour 10 à 15 minutes.
6. Laisser refroidir avant de démouler et de découper à la taille du moule à bûche.

Préparation du coeur à l'orange

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
2. Faire fondre le beurre au bain-marie.
3. Mélanger au fouet les oeufs avec le sucre dans un autre saladier puis ajouter le jus d'orange.
4. Lorsque le beurre est fondu, ajouter-le au mélange oeuf / sucre / orange, puis remettez le tout au bain-marie.
5. Mélanger jusqu'à ce que la crème épaisse puis ajouter la gélatine essorée.
6. Verser dans un moule à bûche et placer au congélateur pendant 1 heure minimum.
7. Retirer ce coeur à l'orange, envelopper-le d'un film alimentaire et replacer-le au congélateur le temps de préparer la mousse.

Préparation de la mousse

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.
2. Mélanger le sucre et les yaourts au lait de brebis Soignon dans une casserole et chauffer sur feu doux.
3. Ajouter la gélatine essorée et retirer du feu.
4. Fouetter la crème en crème chantilly bien ferme. L'ajouter délicatement au yaourt et mélanger.
5. Verser la moitié de la mousse dans un moule à bûche.
6. Déposer le coeur à l'orange et verser le reste de la mousse dessus.
7. Ajouter par-dessus le brownie chocolat et replacer le tout au congélateur.
8. Démouler la bûche et laisser-la décongeler 4 heures et réfrigérateur.
9. Décorer de chocolat fondu, de meringue, de sucre décoratif, selon les envies.