



Bûche praliné cacao et mousse citron revisitée par Pago

Niveau de difficulté : intermédiaire

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de réfrigération : 3 h

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 220 g de sucre en poudre
- 7 cl de Pago Citron-Citron-Vert
- 100 g de farine
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 100 g de marmelade au citron
- 4 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de beurre mou
- 50 g de praliné

La génoise

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Prendre les 4 œufs et séparer le blanc des jaunes. Battre les jaunes avec 120 g de sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et

volumineux. Puis verser le jus Pago Citron-Citron Vert. Fouetter les blancs en neige ferme, puis les ajouter au mélange. Tamiser la farine et le cacao en poudre et les incorporer au mélange à l'aide d'une maryse.

3. Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, l'aplatir uniformément puis la mettre au four durant 9 minutes. Après 9 minutes, retourner la génoise sur un torchon propre et humide puis la rouler et la laisser refroidir.

La mousse citronnée

1. Dans une casserole, faire cuire 100 g de sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau durant 2 minutes.
2. Monter les 2 blancs d'œufs en neige en incorporant 30 g de sucre en poudre. Et ajouter le sirop en filet sur les blancs en neige.
3. Battre le praliné avec le beurre puis l'ajouter à la neige au sirop. Durant 5 minutes, fouetter à la vitesse la plus basse.

Montage

1. Une fois la génoise refroidie, la dérouler.
2. Etaler la marmelade au citron sur le bord interne et ensuite sur la moitié de la crème au praliné, puis rouler la génoise.

Suggestion de présentation

A l'aide d'une spatule, recouvrir la bûche avec un velouté de chocolat blanc et de beurre de cacao. Puis, avec une poche à douille, former des billes de mousse de citron sur le dessus de la bûche. Mettre la bûche au réfrigérateur durant 3 heures minimum avant de servir.

© Pago France

<https://www.pagofrance.fr/>