

# BÛCHE GLACÉE

## MI-FRUIT MI-NOUGAT

Je l'ai dit plus d'une fois mais l'avantage de La buche glacée, c'est qu'on peut la préparer bien à l'avance. En plus, elle est parfaite pour terminer un repas copieux. Cette version est mi-gourmande, mi-légère et peut se passer d'un coulis. En plus, elle est plutôt rapide à préparer. Alors ? Lancez-vous !



### Ingrédients pour 1 bûche :

#### Mousse de fruits

250 g de framboises congelées ou de fruits congelés à plat par vos soins  
70g de sucre à ajuster selon le sucre des fruits  
10 à 20g de jus de citron frais  
1 petit blanc d'œuf

#### Nougat glacé

3 œufs (blancs et jaunes séparés)  
30g de sucre blond  
60g de miel liquide  
100g de fruits secs (noisettes amandes et pistaches)  
50g de sucre blanc  
150g de crème liquide entière très froide.

1 gouttière à buche d'1.4 L.

#### 1 – Mousse glacée aux fruits :

Dans le bol de Mister T, peser les fruits congelés, le sucre et le blanc d'œufs et **Mixer 40sec vit 6**  
Ajouter le fouet et **fouetter 1mn vit 3.5**.

Répartir dans un moule à buche.

(Veillez à ne pas enfermer de bulles d'air, lissez la surface et nettoyez les bords avec le doigt)

Réserver au congélateur.

#### 2 – caramélisation des fruits secs

Préparer une silpat sur une surface ne craignant pas la chaleur ou la poser sur une plaque alu, elle-même posée sur un dessous de plat.

Poser votre poêle sur le thermomix et y peser les fruits secs (amandes et noisettes)

Mettre la poêle à chauffer à feu moyen 5mn environ.

Pendant ce temps, poser un ramequin sur le thermomix et peser le sucre.

Quand les fruits secs commencent à crépiter, saupoudrer les de sucre et patienter quelques secondes sans remuer que le sucre commence à blondir.

Remuer ensuite pour bien enrober les fruits de caramel et sans tarder, les étaler sur la silpat en attente. Laisser refroidir.

#### 4 – Le nougat

Séparer les œufs.

**Monter les blancs en neige avec Mister T 2 mn vit 3.5**

Pendant ce temps :

- peser le miel dans un ramequin et le faire tiédir au micro-onde.
- Peser le sucre dans un autre petit ramequin

A l'arrêt de la minuterie, **ajouter le sucre et fouetter de nouveau 2mn vit 3.5**.

Pendant ce temps, monter la chantilly au batteur électrique. (si votre chantilly n'est pas encore prête à l'arrêt de la minuterie, prolonger le temps de fouettage des blancs pour qu'il ne retombent pas)

A l'arrêt de la minuterie, transvaser les blancs dans un saladier et doucement au fouet main, incorporer délicatement le miel, les jaunes d'œufs (facultatif), la chantilly réservée puis les fruits secs. Hachés grossièrement (Hacher grossièrement les fruits secs entre 2 silpats en tapant avec votre rouleau à pâtisserie. Au Thermomix, le résultat est plus fin).

Ajouter les pistaches entières et éventuellement des fruits séchés coupés en morceaux (fraises et pêches)

Compléter le moule à buche avec le nougat glacé et réserver au congélateur jusqu'au jour « J »

Démouler et décorer à votre convenance.

servir éventuellement avec un coulis de fruits acidulé (clémentine, framboise, ...) et quelques sablés étoiles.

#### La chantilly

Dans un grand bol et au fouet, monter la crème liquide entière et très froide en chantilly pas trop ferme.

*Astuce* : il est préférable de découper la buche rapidement après la sortie du congélateur. Alors pour diminuer la fonte le temps de la décorer, poser sous votre plat de service, une poche de froid (type physiopack) ou un accu de froid pour glacière.

Jaunes ou pas jaunes ? : Les jaunes d'œufs ne sont pas indispensables à la confection d'un nougat glacé. Ils apportent de la saveur. Alors faites comme ça vous arrange. Ajoutez ou pas, 1, 2 ou 3 jaunes. (il vous en faudra peut-être un pour la mayo !)

Besoin de 2 buches : Vous pouvez sans soucis réaliser 2 buches en même temps en doublant les proportions. Empruntez un moule autour de vous et gagnez du temps.

Amandes caramélisées : Et pour celles et ceux qui souhaiteraient caraméliser des amandes, faites un caramel blond très clair et éteignez le feu. Il continuera à foncer en tiédissant.

Laissez donc tiédir et épaissir le caramel. Pendant ce temps, piquer des amandes sur des pics en bois, les tremper dans le caramel et les suspendre (sur un scotch) comme sur la photo. En refroidissant, le caramel se fige et forme un délicat fil de caramel très décoratif. A noter que le caramel peut être réchauffé à feu doux s'il a trop épaissi (trop refroidi). A noter aussi que ses décors ramollissent vite. Il faut les conserver à l'abri de l'humidité au réfrigérateur.

