

Bûche glacée mascarpone coeur mandarine

Quoi de mieux à Noël, pour finir un copieux repas qu'un dessert frais et léger ! A meringuer et à flamber, si vous voulez !



Cœur Clémentine :

1 pomme - 7 mandarine, clémentines parfumés ou clémenvilles (500g de fruits)
80 g de sucre - 1 petit blanc d'œuf

Mousse glacée mascarpone

4 œufs - 80 g de sucre - 1 pot de mascarpone

Moelleux clémentine :

3 clémentines - 100 g de beurre - 100 g de sucre - 3 œufs - 100 g de farine - ½ sachet de levure

Meringue Suisse

3 blancs d'œuf - 120 g de sucre

J - 3 : Préparer les fruits (10 mn)

Zester 4 à 5 fruits, éplucher et congeler les fruits à plat. Congeler les zestes à part.

J - 2 : Réaliser le sorbet (5 mn)

Mixer le sucre et les zestes 10 sec vit 10.

Ajouter les fruits congelés et le blanc d'œuf et programmer 2 mn vit 10 en remuant avec la spatule.

Rouler une feuille rhodoïd, maintenir avec un élastique, et du scotch et remplir le tube avec le sorbet..

Mettre au congélateur.

Réaliser le fondant mandarine (10 mn)

Préchauffer le four à 160°

Mettre les clémentines non épluchées, le beurre, le sucre et les œufs et mixer 20 sec vit 10.

Ajouter la farine et la levure et remixer 10 sec vit 6.

Répartir la pâte dans le Flexipat ou plaque à bûche et cuire 20 mn à 160°

J – 1 : Réaliser la mousse Mascarpone (10 mn)

Séparer les blancs des jaunes – Peser le sucre dans un ramequin

Mettre les blancs dans le bol avec le fouet et monter les blancs 2 mn vit 4.

Ajouter 1/3 du sucre et meringuer les blancs 2 mn vit 4.

Pendant ce temps, dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec les 2/3 du sucre avec un fouet.

Incorporer la Mascarpone, puis incorporer délicatement les blancs en neige.

Dans un moule à cake souple (ou chemisé d'un film alimentaire, répartir la mousse de mascarpone. Insérer le cœur de clémentine, et finir par une bande de mœlleux clémentine, imbibé d'un sirop au Cointreau.

Jour J : Réaliser la Meringue et décorer la bûche :

Peser les 120 g de sucre dans un bol.

Mettre les blancs dans le bol du Thermomix parfaitement propre et sec et insérer le fouet. Mettre les blancs et régler 2 mn à 70° vit 3.5.

A l'arrêt de la minuterie, reprogrammer 3 mn à 70° vit 3, mettre en marche et verser le sucre petit à petit.

A l'arrêt de la minuterie, vous obtenez une meringue cuite ferme, pouvant être utilisée à la poche à douille ou à la cuillère.

Attendre si possible quelques minutes avant de la répartir sur la bûche glacée.

A noter : Meringuée ou non cette bûche peut se préparer plusieurs jours à l'avance et se conserver au congélateur.

Petit plus : Décorez votre bûche avec des petites roses de peau de clémentine confite !

