

Bûche Glacée aux parfums exotiques

La bûche glacée est une valeur sûre pour terminer un repas de Noël souvent copieux. Cette année, je vous propose une base de vacherin au gingembre avec des boules de sorbet mangue et Litchi framboise pour plus de fraîcheur. Pour ce faire, il vous faudra un moule à popcakes. Elle se réalise à l'avance, en plusieurs fois et peut être conservée 15 jours (même plus) sans soucis au congélateur.



Ingrédients :

Sorbet mangue :
400 g de mangue
congelée (fraîche ou
picard)
50 g de sucre
1 blanc d'oeuf
**Moule à pop cakes 20
boules**

Sorbet litchi framboise
250 g de litchis en
conserves, égouttés et
congelés à plat
150 g de framboises
congelées
50 g de sucre
1 blanc d'oeuf

Vacherin :
400 g ou 600g de crème
liquide entière
5 à 8 cm de gingembre
frais
40 g de sucre
150 g de meringues
blanches

1er jour : Congeler à plat et séparément (dans 2 sacs congélation) les fruits en morceaux afin qu'ils se séparent bien les uns des autres.

2^{ème} jour, Réaliser un des 2 sorbets et le mouler dans un moule à pop cakes 20 boules pour obtenir des boules. Préparer le sorbet en mixant tous les ingrédients au Thermomix vit 8 pour dégrossir, puis vitesse 5 en tournant avec la spatule si besoin, jusqu'à l'obtention d'un sorbet homogène. Un fois fait, remplir rapidement les 2 parties du moule à popcakes en prenant soin de ne pas faire de bulles d'air et en lissant bien le dessus. Refermer le moule et le placer au congélateur plusieurs heures avant de démouler.

3^{ème} jour, démouler les premières boules. Déposer les boules dans un boîte plastique vide et replacer au congélateur.

Réaliser le deuxième sorbet et le mouler à nouveau dans le moule à pop cakes.

Et : Faire chauffer la crème dans une grande casserole.

Pendant ce temps, éplucher le gingembre frais et le couper en tranches

A ébullition, éteindre le feu et faire infuser le gingembre et couvrir. Quand la crème est froide, réserver au réfrigérateur.

4^{ème} jour : (la crème doit être très froide),

Filter la crème pour retirer les morceaux de gingembre.

Monter la crème pas trop ferme avec 35 g de sucre au fouet électrique.

(Attention : Avec Mister T, la chantilly est moins aérée. Il faut donc prévoir 600 g de crème pour le même volume finale. Dans ce cas, Monter la crème avec le fouet vitesse 4 jusqu'à bonne consistance)

Ajouter les meringues cassées grossièrement dans vos mains, mélanger et répartir dans un moule à cake en silicone en plaçant des boules de sorbet de chaque couleur au milieu de la crème. Attention à bien tasser la préparation pour ne pas faire de bulles d'air.

Mettre au congélateur pour 3 h minimum.

Démouler et décorer de boules de sorbets colorés, et de morceaux de gingembre confit rehaussé de poudre d'or pour le côté festif.

Servir avec un coulis de votre choix : framboise, mangue, passion, fruits exotiques, ...

Astuce Mister T : Le panier vapeur est aussi un filtre. Utilisez le au dessus du Thermomix pour filtrer la crème et le gingembre

Crème fouettée Avec Mister T : La crème doit être ENTIERE et très froide. Installer le fouet et monter la crème vitesse 4. N'hésitez pas à arrêter le robot si vous avez un doute, mais globalement, c'est à l'oreille que vous serez si la crème est assez ferme ou pas. Attention, une crème trop ferme laissera une sensation plus grasse dans la bouche à la dégustation. La chantilly est toutefois plus légère au fouet électrique.

Variez les plaisirs : Changer le parfum de la crème et celui du sorbet suivant vos envies !

A noter : A défaut de moule en silicone, chemiser un moule à cake classique avec du papier cuisson. Mais c'est tout de même moins pratique !