

# Bûche entremets citron et pistache (pour 10 parts)

*Une bûche fine et légère, peu sucrée et aux parfums subtils, idéale pour terminer un repas copieux. Elle peut se préparer plusieurs jours à l'avance et se décongeler quelques heures avant le repas.*

*Pratique non ?*



## Pour la dacquoise pistache

- 90 à 110g de blancs d'oeuf (environ 3)
- 60 de pistaches vertes crues (ou poudre d'amande)
- 60 + 30g de sucre blanc
- 20g de farine
- 25g de pâte de pistache pure
- 60g de pistaches concassées au couteau
- 1 pincée de fleur de sel

## Pour le crémeux pistache :

- 140 g de crème liquide bien froide
- 3 jaunes d'oeuf ( 50 g environ)
- 30 g de sucre
- 30 g de chocolat blanc
- 1 feuille de gélatine (2 g )
- 25 à 30g de pâte ou purée de pistaches pure (biocoop, marque Jean Hervé)
- 1 pincée de fleur de sel

## Pour la crème au citron et chocolat blanc (lemon curd) :

- 2 oeufs entiers (120 à 140 g)
- 130 g de jus de citron jaune + les zestes fin de 3 citrons jaunes bio ou non traités
- 120 g de chocolat blanc
- 20 g de sucre semoule

## Pour la mousse légère chantilly citron :

- 2 feuilles de gélatine (4g)
- 30g de lait
- la moitié de la crème au citron
- 240 g de crème liquide entière et bien froide

## Déco (pistaches et citron)

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)

## **L'avant-veille préparer la dacquoise, le crèmeux pistache et la crème au citron :**

### **1. La dacquoise :**

Préchauffer le four à 180°C.

Peser 60g de pistache, 60g de sucre et 20g de farine et **mixer 10 sec vit 10**. Réserver et **laver, sécher le bol**.

Peser les blancs d'œuf et **monter en neige 2 mn vit 3.5**.

Pendant ce temps, concasser grossièrement 60g de pistaches au couteau et réserver

Ajouter 30g de sucre et **fouetter à nouveau 1mn30 vit 3.5**.

Transvaser les blancs dans un saladier et Ajouter le mélange de poudre en incorporant délicatement avec une spatule par mouvements circulaires du bas vers le haut de manière à garder l'air incorporé. Ajouter la pâte de pistaches préalablement diluée ds un peu d'eau et mélanger à nouveau. Étaler cette pâte en un rectangle aux dimensions de votre buche (moule tablette par exemple)

Parsemer de pistaches concassées et enfourner 15 à 20 mn environ. Laisser tiédir et démouler délicatement. Laisser refroidir.

### **2 - Crèmeux pistache :**

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.

Dans le bol de Mister T, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, la crème, et cuire comme une crème anglaise **10mn à 80° vit 3.5**, la crème doit napper la cuillère (en passant un doigt dessus la trace doit rester nette).

Ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées, le chocolat blanc et la pâte de pistache et **Mélanger 30 sec vit 3.5**

Verser la préparation dans des petits moules en silicone style mini-cake, puis mettre au congélateur au moins 6 heures (même plusieurs jours). Laver le bol.

### **3. Crème au citron.**

Dans le bol de Mister T, peser le sucre, les zestes et le jus de citron et les oeufs et **cuire 10 mn à 90° vit 3.5** (elle doit napper la cuillère). Ajouter le chocolat blanc et mélanger **30 sec vit 3.5**. Réserver jusqu'à complet refroidissement et garder au frais pendant au moins 3 heures.

## **La veille, préparer la mousse au citron et monter la buche :**

### **Commencer par réserver la moitié du crèmeux citron**

#### **4. Préparer la mousse légère chantilly citron.**

Faire ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le lait et y faire fondre la gélatine et mélanger le tout à la moitié de crème au citron.

Fouetter la chantilly bien froide ferme mais pas trop.

Incorporer délicatement la moitié de crème citron chocolat blanc gélatinée

#### **5. Procéder au montage (à l'envers) :**

Dans un moule à bûche ou à cake en silicone, commencer par tapisser les parois de votre moule d'une fine couche de mousse au citron (pour éviter les bulles d'air), puis répartir le reste de mousse en appuyant bien pour ne toujours pas créer de bulles d'air. Former un creux au centre avec une cuillère tout le long en remontant la mousse sur les bords (sauf les bouts)

Repartir le reste de crème au citron sur toute la longueur et Insérer ensuite (toujours au centre) le crèmeux pistache (encore congelé) en pressant un peu.

Lisser la surface et Poser dessus la dacquoise pistache en pressant pour chasser les bulles d'air.

Couvrir de film et garder au congélateur au moins 6 heures.

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)

## Le jour J, plusieurs heures avant le repas :

6. Plusieurs heures avant de servir, **démouler l'entremet congelé** et laisser décongeler tranquillement. (4h à température ambiante) puis replacer au frais

Décorer avec quelques pistaches quelques fines tranches de citron.

### Conseils et organisation :

- Chaque base de l'entremets est extrêmement **facile et assez rapide** (un quart d'heure environ chacune) mais on peut très bien tout séparer et s'y prendre plusieurs jours à l'avance.

- La **crème au citron** se conserve 3 jours maximum, bien couverte, **au frais**

- Préparez la **mousse citron/chantilly** juste avant de procéder au montage.

- La bûche peut se conserver 2 semaines au congélateur.

Il est tout à fait possible de doubler toutes les quantités pour réaliser 2 bûches en même temps. Dans ce cas, vous pouvez cuire la dacquoise dans le flexipan plat, flexipat ou plaque à bûche.