

Dessert

Bûche glacée pralinée



Cuisson (la veille) : 30 minutes
(th.3-4 - 170°C)

Cuisson (la veille) : 1 heure
(th.2-3 - 150°C)

Ingrédients - Pour 10 personnes

- 1 litre de glace pralinée
- 50 g de nougatine (chez les confiseurs)

Fond de dacquoise

- 4 blancs d'oeufs
- 80 g de sucre glace
- 180 g de sucre en poudre
- 180 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 30 g de beurre (pour le papier)

Coulis de caramel

- 4 jaunes d'oeufs
- 1/3 de l de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe d'extrait de café

Décor

- sucre glace
- champignons de meringue
- petits sujets de Noël.

Préparation : 60 minutes.

- Préparer la dacquoise : recouvrir la tôle à pâtisserie de papier sulfurisé largement beurré.
- Battre en neige ferme les blancs d'oeufs avec le sucre glace.
- Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Incorporer très délicatement ce mélange poudreux aux blancs battus.
- Verser sur le papier beurré et étaler régulièrement pour obtenir un carré de 32 centimètres de côté environ sur 1,5 à 2 centimètres d'épaisseur.
- Faire cuire à four modéré, en réduisant la température après 30 minutes. Retirer du four quand la plaque de dacquoise est cuite : ferme et à peine colorée. Faire glisser

le papier et le gâteau sur une surface froide et humide pour retirer le papier avec facilité. Laisser refroidir.

- Humidifier la dacquoise pour l'assouplir et pouvoir ensuite la rouler : pour cela, badigeonner 2 ou 3 cuillerées d'eau avec un pinceau sur toute la surface (dessus et dessous) du gâteau et l'envelopper à plat dans un film de plastique. Laisser reposer 30 minutes.

- Dès qu'il est assez souple pour être roulé, le recouvrir de glace pralinée (2 centimètres environ), parsemer des morceaux de nougatine et rouler glace et gâteau. Enfermer dans un film plastique et remettre au congélateur.

- Au moment de servir, retirer le film et poser la bûche sur un plat. La saupoudrer de sucre glace et la décorer avec des champignons de meringue et des petits sujets de Noël. Accompagner ce gâteau glacé d'un coulis de caramel bien froid.

Coulis de caramel

- Travailler les jaunes d'oeufs avec 25 g de sucre et le sucre vanillé.
- Verser, peu à peu, le lait chaud sur ce mélange.
- Reverser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuiller, sans atteindre l'ébullition.
- Ajouter l'extrait de café et laisser tiédir.
- Préparer un caramel éteint : mettre le sucre restant avec 3 ou 4 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole. Faire cuire en surveillant jusqu'à formation d'un beau caramel doré. Retirer du feu et verser vivement 1/4 de verre d'eau, en prenant garde aux éclaboussures. Remettre sur feu doux, en remuant pour bien dissoudre le caramel. Laisser tiédir avant d'ajouter à la crème au café.