

Bûche pomme pain d'épice



Pour 8 personnes



10 minutes de préparation



8 minutes de cuisson

Ingrédients

Pour la mousse :

- 400 g de crème fraîche liquide entière
- 8 g d'agar-agar
- 5 pommes
- 30 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 2 c. à café d'épices pain d'épice

Pour le biscuit :

- 126 g de palet Breton
- 65 g de beurre

Glaçage miroir :

- 68 g de préparation pour glaçage miroir
- 200 g d'eau
- Colorant gel rouge

Outils

- Coffret Faites la fine bûche
- Robot kitchenaid
- Thermomètre
- Tapis à pâtisserie silicone
- Mixeur plongeant
- Pèle pomme
- Casserole
- Cul de poule

Préparation

La veille :

- Préparer le biscuit : mixer les palets Breton avec le beurre.
- Sur le tapis silicone former un rectangle de la taille du moule à bûche, s'aider de la partie du moule détachable comme gabarit. Réserver au réfrigérateur.

Pour la mousse :

- Peler et couper les pommes à l'aide du pèle-pomme. Dans une casserole, mettre le beurre, les pommes et le sucre et faire revenir le tout à feu vif pendant environ 6 mn en remuant très souvent.
- Les pommes doivent commencer à caraméliser.
- Baisser le feu et ajouter les épices à pain d'épice.
- Diluer l'agar agar dans un verre d'eau froide et le verser dans la casserole. Mélanger en poursuivant la cuisson pendant 1 mn.
- Mixer le tout, transvaser dans un cul de poule et laisser tiédir.
- Monter la crème en chantilly ferme et l'ajouter à la compote de pomme tiède.
- Mélanger délicatement et verser dans le moule. Déposer le biscuit et réserver la bûche au réfrigérateur.

Le lendemain :

- Préparer le glaçage en mélangeant l'eau, le colorant rouge et la poudre. Porter le tout à ébullition et arrêter immédiatement la cuisson. Laisser refroidir jusqu'à moins de 40 °.
- Démouler la bûche sur une volette à pâtisserie. Verser le glaçage sur la bûche et la décorer.
- Servir rapidement.