Bûche La Prairie Blanche
Pour !4 gouttières de 50 cm (!8 bûches de 24 cm – !6 personnes par bûche) - Réf. : Decorelief BUB12



1. ***FINANCIER AU CITRON VERT***

   750 g de **Financier ancel**
   225 g de beurre fondu
   300 g de blancs d'œufs
   3 zestes de citrons verts

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis cuire à environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson. Couper 4 bandes de 8×50 cm.

2. ***FOURRAGE MYRTILLE***

   1600 g de **Fourrage Myrtille avec Morceaux ancel**

   Répartir le fourrage myrtille dans 4 mini-gouttières de 50 cm puis surgeler.

3. ***CRÉMEUX À LA FLEUR DE SUREAU***

1200 g de crème liquide à 35% de M.G.
250 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**
100 g de liqueur de sureau*

Dans une casserole, porter la crème et la liqueur de sureau à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de liqueur de sureau puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Laisser refroidir à 50°C en remuant régulièrement. Répartir le crémeux dans les 4 mini-gouttières contenant le fourrage myrtille. Surgeler puis démouler. Réserver au congélateur.

4. ***MOUSSE AU YAOURT GREC ET À LA VANILLE BOURBON***

1200 g de yaourt grec à 10% de M.G.
180 g de sucre
80 g d'eau
10 **feuilles de Gélatine OR Sébalcé**
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
1200 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer sans faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à complète dissolution puis ajouter la gélatine hydratée et égouttée. Mélanger le sirop ainsi obtenu au yaourt grec puis incorporer progressivement la crème fouettée.

5. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placer l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules à bûche à mi-hauteur de mousse au yaourt grec et à la vanille Bourbon puis déposer les inserts à la myrtille et au sureau en les enfonçant légèrement. Répartir le reste de mousse au yaourt grec et à la vanille Bourbon puis déposer les fonds de financier au citron vert. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours blanc à une distance d'environ 20 cm sur les bûches encore congelées. Couper puis décorer les bûches.

7. **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*