

# **Bûche abricot-vanille-spéculoos**

## **Pour une bûche de 8 personnes**

### **Abricots confits**

*100g d'abricots moelleux*

*1 grosse cuil à soupe de miel aux noisettes*

*Le jus d'1/2 citron*

*15 noisettes décortiquées*

### **Bavarois à l'abricot**

*200 g d'abricots surgelé dénoyautés*

*2 jaunes d'œufs*

*60 g de sucre*

*125 ml de lait*

*95 g de crème liquide bien froide*

*1 gousse de vanille*

*3 feuilles de gélatine (6g)*

*1 cuil à café de sucre glace*

### **Mousse ivoire à la vanille**

*195g de chocolat blanc*

*3 feuille de gélatine soit 2 g*

*105 g de lait demi-écrémé*

*225g de crème fleurette entière*

*2 gousses de vanille*

### **Pour le craquant gavottes-spéculoos :**

*50 g de gavottes*

*50g de chocolat au noir*

*100 g de pâte de spéculoos*

*Pour le glaçage*

*25g de gelée de nappage neutre*

*2 cuil à café rase de colorant orange en poudre*

*1,5 feuille de gélatine*

*50g de crème liquide*

*20g de poudre de lait*

*25g d'eau*

*100g de sucre en poudre*

*32g de miel liquide*

*230g de pâte à spéculoos*

Chemisez un moule à bûche avec du papier sulfurisé

Le confit d'abricot : Coupez les abricots moelleux en petits morceaux. Dans une casserole, versez le jus de citron, le miel et les morceaux d'abricot. Faites chauffer à feu moyen pour faire fondre le miel et mélanger tout les ingrédients. Laissez cuire 5 minutes, incorporez les noisettes entières et réservez.

La mousse abricot :

Faites décongeler les abricots.

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le lait dans une petite casserole. Fendez une gousse de vanille en deux, grattez les graines et mettez-les avec la gousse dans le lait. Portez à ébullition, couvrez, puis éteignez le feu afin de laisser infuser la vanille environ 10 minutes.

Dans un grand bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Retirez la gousse de vanille du lait et versez-le (encore chaud) sur les jaunes d'œufs battus, sans cessez de fouetter. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à petit feu, sans laisser bouillir, et sans cesser de fouetter.

Essorez la gélatine et incorporez-la à la crème chaude. Mélangez pour bien la dissoudre. Laissez refroidir

Mixez les abricots pour obtenir une purée que vous mélangerez à la crème refroidie.

Fouettez la crème liquide bien froide en Chantilly, quand la crème commence à mousser ajoutez le sucre glace et continuez jusqu'à la formation d'une chantilly bien ferme. Réservez au frigo le temps que tous les éléments soient bien froids.

Incorporez délicatement la Chantilly au mélange abricot-crème et versez cette préparation dans votre moule. Placez le tout au congélateur le temps de faire le reste.

#### Mousse ivoire à la vanille :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro onde.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Versez le lait dans une petite casserole.

Fendez les gousses de vanille en deux, grattez les graines et mettez-les avec les gousses dans le lait. Portez à ébullition, couvrez, puis éteignez le feu afin de laisser infuser la vanille environ 10 minutes.

Versez le lait sur le chocolat en 3 fois et en mélangeant bien entre chaque ajout. Laissez tiédir (35-40°C)

Monter la crème fraîche en chantilly (pas trop serrée). Et incorporez-y délicatement le chocolat tiède  
Réserver au frais.

Quand la mousse est refroidie, sortez le moule à buche avec la mousse d'abricot du congélateur, répartissez le confit d'abricot sur la mousse abricot et recouvrez le tout avec la mousse vanille.

Retour au congélateur.

#### Le craquant spéculoos:

Écrasez les gavottes grossièrement avec un rouleau à pâtisserie. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans un bol, mélangez la pâte de spéculoos et les brisures de gavottes. Une fois le mélange homogène, ajoutez le chocolat fondu, mélangez bien.

Étalez ce mélange sur la mousse vanille déjà bien ferme, tassez un peu pour égaliser et retour au congélateur.

Glaçage: (le glaçage peut être posé au dernier moment ou à l'avance et congelé avec la buche)

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Mélangez bien pour homogénéiser le glaçage et laissez refroidir et épaissir légèrement avant de le verser sur la bûche tout juste sortie du congélateur, pour cela placez la bûche sur une grille elle-même placée sur un plat creux de façon à pouvoir récupérer le glaçage, il faudra peut être en ajouter une deuxième couche.

Décor (à poser à la dernière minute) :

Étalez la pâte à spéculoos sur une épaisseur d'environ 5 mm sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faites la cuire à 200°C pendant 10 minutes, elle doit rester un peu moelleuse.

Une fois la pâte refroidie découpez un rectangle aux dimensions de la base de votre bûche, et posez la bûche sur cette pâte. J'ai glacé ma bûche avant de le poser sur la plaque de spéculoos, donc celle-ci est visible mais vous pouvez aussi bien l'inverse.

Brisez le reste de spéculoos pour former un crumble et servez-vous-en pour décorer la bûche.

Vous pouvez finir le décor et remettre la bûche au congélateur, ou faire le décor au dernier moment.

Sortez la bûche du congélateur au moins 3 heures (voir un peu plus) avant de la servir et laissez-la décongeler à température ambiante, sinon laissez-la toute la nuit au frigo.