

Buche à l'orange, fleur d'oranger, miel et pain d'épices

Pour 8 personnes

crèmeux à l'orange et fleur d'oranger

6g de gélatine (3 feuilles)

110g de chocolat blanc

270g de [curd d'orange à la fleur d'oranger](#)

230ml de crème

Panna cotta

500ml crème liquide légère

3.5 feuilles de gélatine

2 cuil à soupe de miel de sapin

Zeste d'1 orange

Pain d'épice (maison ou du commerce)

Pour le glaçage

25g de gelée de [nappage neutre](#)

2 cuil à café rase de colorant blanc 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

La veille préparer le curd et le pain d'épice.

La panna cotta: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez la crème à frémissement, ajoutez le miel et le zeste d'orange, mélangez et laissez infuser les zestes pendant 10 minutes à couvert. Filtrez la crème (facultatif, moi je ne l'ai pas fais). Réchauffez un peu la crème et incorporez les feuilles de gélatine préalablement essorées. Mélangez bien pour dissoudre la gélatine et versez dans le moule à buche, laissez refroidir avant de faire prendre au congélateur pendant au moins 3 heures.

Le crémeux à l'orange et fleur d'oranger: Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Montez la crème liquide en chantilly (au fouet ou au siphon, à la main pour les plus téméraires)

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Une fois qu'il est bien lisse, ajoutez la gélatine préalablement essorée en restant sur le bain marie, ce sera plus facile à travailler. Quand la gélatine est bien dissoute incorporez le [curd d'orange à la fleur d'oranger](#). Homogénéisez bien l'ensemble avant d'y incorporer délicatement la chantilly. Réservez au frigo.

Coupez une grande tranche dans l'épaisseur de votre pain d'épice, de la taille de la base de votre moule à buche (ou plusieurs petites tranches).

Montage: Démoulez la panna-cotta en passant le moule sous l'eau chaude et réservez la au congel. Essuyez le moule à buche et coulez-y le crémeux à l'orange et fleur d'oranger. Posez la panna cotta sur le crémeux coté plat vers le haut et appuyez dessus pour l'enfoncer dans le crémeux jusqu'à sa base. Posez ensuite la, ou les, tranche(s) de pain d'épices sur la panna cotta et appuyez dessus également pour faire en sorte qu'il s'enfonce dans le crémeux lui aussi. Retour au congélateur pour 3-4 heures minimum (le mieux c'est de le laisser 1 nuit).

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 jusqu'à 30-35°C avant de le verser sur la bûche tout juste sortie du congel. 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.

Décorez la buche avec les restes du pain d'épice et régalez-vous !!