***Bûche l'écureuil gourmand***

***Pour 8 personnes***

financier noisette citron

30g de farine

50g de poudre de noisette

40g de sucre

50g de blancs d'œufs

50g de beurre

le zeste râpé de 2 citrons

confit de citron

4 citrons jaunes

150g de sucre

75ml d'eau

2 petits citrons confit 70g

1 feuille de gélatine (2g)

Mousse pralinée

4.5g de gélatine

105+260g de crème liquide

175g de praliné noisette

crémeux chocolat

50ml de lait

25g de jaunes d'œufs

25g de sucre

100g de crème liquide très froide

1.5g de gélatine

50g de chocolat noir corsé

Noisettes caramélisées

60g de noisettes

45g de sucre

Décor

120g de chocolat noir

120g de crème

1 spray velours blanc

Matériel :- Un moule à bûche de 10cm de large et 25 de long à sa base et de 8cm de haut

              - Une plaque de moule à financiers de 8.5cm de long sur 4.5 de large.

              -1 moule à cake dont le fond fait 7cm de large sur 22cm de long.

             -1 râpe ou 1 zesteur.

Confit de citron (à faire la veille): Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Lavez les citrons et râpez le zeste de deux d'entre eux. Pelez-les à vif et prélevez les suprêmes.

Retirez les extrémités des citons confits, coupez-les en petits morceaux et retirez les pépins.

Mettez les suprêmes de citron et les citrons confits dans une casserole avec le zeste, le sucre et l'eau. Faites cuire à feu moyen, pendant 30 minutes en  mixant la préparation 10 minutes avant la fin de cuisson. En fin de cuisson incorporez la feuille de gélatine essorée, mélangez bien avant de verser le confit dans le moule à cake chemisé. Laissez refroidir avant de réserver au congélateur pendant 1 nuit.

Financier noisette citron: Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine, le sucre, les zestes de citrons et la poudre de noisette.

Montez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent puis ajoutez le beurre fondu et mélangez.

Versez cette pâte dans les empreintes et enfournez à 180°C pendant 12 minutes. Vous devez obtenir 6 financiers. Laissez-les refroidir avant de les badigeonnez de sirop de citron, 3 sur 1 face et 3 autres sur l'autre face.

Noisettes caramélisées: Faites cuire le sucre dans une casserole à feu moyen jusqu'à la formation d'un caramel brun clair, incorporez les noisettes, mélangez et débarrassez sur un tapis de cuisson, laissez refroidir avant de concasser les noisettes caramélisées. Réservez.

Mousse pralinée: Plongez  la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Dans une casserole réchauffez la pâte de praliné avec 105g de crème, dans le mélange est homogène et sans "morceaux" incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Montez le reste de la crème en chantilly puis incorporez délicatement et en plusieurs fois la crème au praliné à l'aide d'une spatule. Versez cette mousse dans le moule à bûche et réservez au frigo pendant 30 minutes.

Crémeux chocolat: Dans un bol en inox fouettez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition, versez-le sur le jaune et le sucre, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Incorporez le chocolat noir. Faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois. Incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly puis incorporez délicatement et en plusieurs fois la crème au chocolat à l'aide d'une spatule.

Montage: démoulez le confit de citron et déposez-le sur la mousse pralinée, recouvrez-le avec le crémeux chocolat, parsemez ce dernier des noisettes caramélisées et concassées puis recouvrez les tout avec les financiers en les plaçant tête bêche, la face badigeonnée de sirop de citron en contact avec le crémeux chocolat.

Réservez au congélateur jusqu'au jour de la dégustation.

Décor: 6 heures avant de servir la bûche.

Faites fondre le chocolat dans la crème à feu moyen et en remuant avec une cuillère en bois. Quand la ganache est homogène, laissez-la tiédir le temps de démouler la bûche.

Recouvrez la bûche bien froide avec la ganache au chocolat, et lissez-la le mieux possible, réservez au frais pendant 1 heure. pulvérisez le glaçage velours blanc sur la bûche puis avec le dos de la lame d'un couteau faites de légères incisions sur la bûche pour obtenir cet effet écorce de bouleau.

Pour les sarments en chocolat il vous faut du chocolat, de l'eau glacée et cette [vidéo](https://www.facebook.com/firstmediasoyummy/videos/236275127283968/) (voir le deuxième tuto)

Pour finir décorer la bûche avec des sarments en chocolat, des noisettes concassées ou pas et des brisures de caramel.