

Bûche au citron

Si vous cherchez un dessert léger et frais après un repas de Noël, je pense que cette bûche au citron est parfaite. A présenter en bûche ou en verrine.

Cet entremets se compose :

- d'un biscuit moelleux au citron
- d'un croustillant au citron
- d'une ganache chocolat au lait au citron
- d'une mousse au citron
- d'un glaçage blanc à la vanille

Depuis que le blog a ouvert, je joue de malchance avec mes entremets. Leur finition est plus qu'approximative et cette nouvelle bûche ne déroge pas à la règle ...

J'ai servi cette bûche à mes collègues de travail, l'un d'entre eux me dit : "si je lui rajoute des yeux et une bouche elle pourrait ressembler à une chenille"... Un second, après avoir expliqué qu'elle était inspirée de la bûche banquise par Jérôme de Oliveira (Fou de Pâtisserie n°26) rajoute : "c'est la banquise suite au réchauffement climatique"... Ils sont sympas ces collègues !!!

C'est donc avec un peu d'angoisse que je m'apprête à débiter le service, en espérant que la découpe se passe bien et que le goût me sauve.

Et, là, patatras, la découpe est un vrai calvaire. Le couteau affaisse la mousse, la ganache résiste, un massacre...on est proche de la fonte des glaces.

Une seule chose peut me remonter le moral : le goût. Et...miracle, c'est merveilleusement citronné, léger, ouf... Certains en prennent même une seconde fois.

Suite à cette aventure, j'ai hésité à publier la recette.

Soit mon moule était trop haut et de ce fait une ganache trop épaisse nuit à la découpe. Soit ma mousse n'était pas assez compacte d'où l'affaissement. Malgré tout la mousse est un vrai nuage donc pour moi sa texture est parfaite.

Voici la "vraie version" :



Par rapport à la recette du magazine, j'ai changé le croustillant et le glaçage qui étaient à base d'amande (cause collègue allergique).

Voici donc la recette telle que je l'ai réalisée dans le moule Gianduia, Silikomart, de volume 1,2 L.

Il faut peut-être repenser le montage et pourquoi pas la présenter en verrine. On peut ainsi se passer du glaçage. Placer dans l'ordre dans la verrine :

- la ganache
- la mousse au citron
- des cubes de biscuits moëlleux
- du croustillant émietté