

Bûche glacée volcanique « Piton de la Fournaise »

Dessert pour 8 personnes

Réalisée par Alice PAIRAULT

Ingrédients :

450g Sucre	250g Farine
170g Beurre	125g Poudre d'amande
1 Blanc d'œuf	50cL Crème entière liquide
1 Citron vert	
2mL Acide citrique (50% eau)	2,5mL Oléorésine de capsicum (1% éthanol)
1,5mL Furanéol (10% éthanol)	1,5mL Menthol (10% éthanol)
1 mL Citral (10% éthanol)	0,5mL γ -Terpinène (10% éthanol)
Vanilline (pure)	1,5mL Aldéhyde isovalérique (10%éthanol)
5g Cellulose	10g Carboxy méthyl cellulose (CMC)

Obtention de la cellulose :

Presser un jus de carottes à la centrifugeuse avec 8 carottes. Récupérer les déchets, les disposer sur une plaque et les faire sécher au four à 50°C pendant 3h. Passer le tout au mixeur afin d'obtenir une poudre lisse.

Ustensils et appareils :

Centrifugeuse	Sorbetière ou turbine à glace
Four et plaques	Casserole
Saladier	Fouet
Mixeur	Emporte-pièce (5x9cm)
7 Pipettes 3mL	

Préparation de la bûche glacée :

- **Le biscuit** : (recette pour une quinzaine de biscuits)
Dans un saladier, mélanger 250g de farine, 90g de sucre, 170g de beurre ramolli, 125g d'amandes en poudre, 3g de cellulose et 0,4g de vanilline pure.
Malaxer pour obtenir une pâte, et la laisser reposer 2h au réfrigérateur.
L'étaler pour obtenir une épaisseur d'environ 5 millimètres, découper des biscuits à l'aide de l'emporte-pièce métallique et faire cuire ces biscuits 10 minutes au four à 180°C.



- **Le sorbet** (environ 1L)
Dans un saladier, mélanger 5g de CMC avec 130g de sucre et 400mL d'eau.
Ajouter 2mL d'acide citrique dilué, 1mL de citral dilué et 0,5mL de γ -terpinène dilué et mélanger.
Battre un blanc d'œuf en neige et l'incorporer à ce mélange.
Laisser pendant 40 à 45 minutes dans la turbine à glace puis conserver au congélateur.



- **La glace** (environ 1L)

Dans un saladier, mélanger 150mL de lait avec 130g de sucre et 5g de CMC. Ajouter 2,5 mL d'oléorésine de capsicum diluée, 1,5mL de furanéol dilué et 1,5 mL d'aldéhyde isovalérique dilué et mélanger à nouveau.

Battre 20cl de crème en chantilly et l'incorporer au mélange précédent.

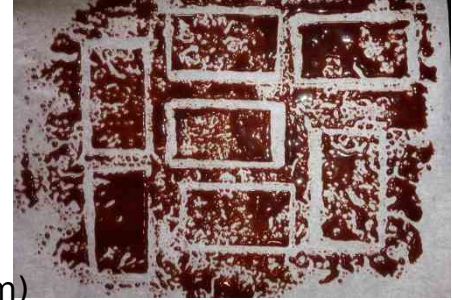
Laisser pendant 40 à 45 minutes dans la turbine à glace puis conserver au congélateur.

- **L'opaline** (pour 8 opalines)

Dans une casserole, mélanger 100g de sucre avec quelques gouttes de jus de citron vert. Faire chauffer à feu doux, et mélanger doucement les zones où le sucre commence à fondre jusqu'à l'obtention d'un caramel lisse et brillant. Faire refroidir sur du papier cuisson.

Passer le caramel refroidi au mixeur. Etaler la poudre obtenue sur une plaque avec un papier cuisson et former des rectangles à l'aide de l'emporte-pièce en écartant légèrement (environ 2mm)

la poudre autour. Mettre la plaque dans le four chaud à 150°C pendant 3 minutes, puis la laisser refroidir à l'air libre.



Préparation de la chantilly :

Mélanger 30cl de crème fraîche liquide avec 1,5 mL de menthol dilué à 10% dans l'éthanol.

A l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly épaisse et ferme.

Réserver au frais jusqu'au dressage, et utiliser si possible un siphon pour servir.

Dressage :

Choisir une assiette foncée et utiliser l'emporte-pièce rectangulaire comme support. Commencer par disposer un biscuit au fond de celui-ci, en le retaillant légèrement si nécessaire et en conservant les miettes.

Ajouter la glace sur une hauteur d'environ 1cm.

Mettre une opaline de sucre.

Ajouter le sorbet sur une hauteur d'environ 1cm.

Retirer l'emporte-pièce délicatement et conserver au congélateur avant de servir.

Au moment de servir, disposer une cuillère de chantilly à côté de la bûche, ou servir à l'aide d'un siphon.

Râper un zeste de citron vert sur la bûche glacée, et ajouter les miettes de biscuits sur la chantilly et la bûche, et rajouter une petite feuille de menthe dans la chantilly.



A déguster rapidement.