

Bûche glacée au café et coeur au caramel au café croquant



Sans plus attendre, aujourd'hui, je vous propose la bûche glacée que j'ai faite pour le réveillon, elle était extra ! Vraiment délicieuse et très belle, je dois dire que j'y ai mis toute ma passion, j'étais vraiment très contente quand je les démolé et que j'ai vu le résultat !

Pour 10 à 12 personnes

Prévoyez 3 jours pour la préparation

Ingrédients:

Pour la glace au café:

3 oeufs entiers + 3 jaunes

30cl de crème liquide entière

6c. à soupe de chicoré (soit 25g)

150g de sucre en poudre

Pour la glace au caramel au café:

50cl de lait

15cl de crème liquide

3 jaunes d'oeufs

120g de sucre

1 sachet de café soluble

Pour le croquant:

35g de sucre

1c. 1/2 à soupe de pralin

Pour décorer:

1 meringue

Cheveux d'ange et cercle en caramel (je vous montrerais comment faire dès demain dans un nouvel article !)

Préparation:

Préparez la glace au café:

Dans une casserole, portez à petite ébullition 10cl d'eau avec 100g de sucre et faites cuire 5min. Battez les six jaunes d'oeufs au fouet, puis versez-y le sirop bouillant sans cesser de fouetter. Transvasez dans la casserole, placez-la sur un bain-marie bien chaud et faites légèrement épaissir en fouettant.

Hors du feu, battez le tout jusqu'à refroidissement. Mélangez la chicoré avec 3c. à café d'eau et incorporez cette pâte à la préparation. Montez la crème liquide bien froide en chantilly et ajoutez-la à la crème de café.

Mélangez les blancs d'oeufs avec 50g de sucre, puis montez-les en neige. Intégrez-les soigneusement à la mousse au café.

Versez la moitié de cette préparation dans un moule à café de 24cm de longueur et placez au congélateur pour toute une nuit. Réservez l'autre moitié au réfrigérateur.

Préparez le glace au caramel au café:

Portez le lait à ébullition.

Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec 20g de sucre. Portez la crème liquide à ébullition.

Dans une autre casserole, versez le sucre restant, faites-le cuire au caramel et ajoutez le café soluble en mélangeant vivement jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissous. Incorporez petit à petit la crème chaude. Ajoutez le lait, portez de nouveau à ébullition, versez sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre.

Remettez le tout sur feu doux et remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe (attention à ne pas faire bouillir).

Versez la préparation dans un moule à café de 20cm de longueur et placez au congélateur pour toute une nuit.

Préparez le croquant:

Le lendemain, dans une casserole, versez la sucre et faites-le cuire au caramel bien ambré. Versez-le sur une feuille de papier sulfurisé en longueur, de sorte à ce qu'il forme un rectangle (ce n'est pas grave si il n'est pas parfait). Etalez le pralin dessus et aplatissez avec le dos d'une cuillère à soupe. Laissez durcir.

Démoulez la bûche au caramel au café sur une assiette: trempez le fond du moule dans de l'eau bouillante et avec un couteau décollez les bords. Posez le croquant sur la glace au café déjà prise puis placez la glace au caramel au café au milieu (si la glace au caramel au café est trop épaisse, coupez-la en deux dans le sens de la longueur, de sorte à la désépaissir). Recouvrez du reste de glace au café et replacez au congélateur pour toute une nuit.

Montage:

Le jour même, démoulez la bûche sans un plat à servir: trempez le fond du moule dans de l'eau bouillante et avec un couteau décollez les bords.

Décorez-la de cercle en caramel, un de chaque côté, d'une petite meringue ainsi que des cheveux d'anges. Replacez la bûche au congélateur jusqu'au moment de servir.

Sortez la bûche 15min et placez-la au réfrigérateur avant de la servir.