

## ***Bûche biscuit roulé extra-moelleux au pavot et confit de citron (recette de Philippe CONTICINI)***

### ***Pâte à choux***

65 g de lait  
65 g d'eau  
55 g de beurre  
2 g de fleur de sel  
135 g d'œuf entier (soit approximativement 3 œufs moyens)  
4 g de sucre en poudre  
25 g de farine de riz  
55 g de farine T55

### ***Biscuit roulé (plaque de 30 x 40 cm, sur 1,5 à 2 cm d'épaisseur)***

400 g de pâte à choux (la recette ci-dessus)  
50 g d'huile de pépin de raisin  
1 orange non traitée  
130 g de blanc d'œuf (approximativement 4 à 5 blancs)  
80 g de sucre en poudre

### ***Crème au pavot***

160 g de crème fraîche épaisse  
35 g de sucre en poudre  
75 g de pavot bleu

### ***Crème pâtissière***

250 g de lait  
2 gousses de vanille (la crème est fortement vanillée)  
40 g de jaunes d'œuf (soit environ 2 jaunes)  
40 g de sucre en poudre  
12 g de fécule de maïs  
10 g de farine (on peut remplacer « fécule de maïs + farine », par 22 g de poudre à crème)  
4 g de gélatine (soit 2 feuilles)  
20 g de beurre

### ***Crème chantilly***

60 g de crème liquide entière (35 % de matière grasse)  
5 g de sucre glace

### ***Confit de citron***

160 g de zestes de citrons jaunes (non traités)  
240 g de sucre en poudre  
400 g de jus de citrons jaunes pressés

-----

### **Confit de citron (peut être préparé plusieurs jours à l'avance et conservé au réfrigérateur) :**

Récupérer 160 grammes de zestes de citrons jaunes, et les blanchir 3 fois (les mouiller à hauteur avec de l'eau, à froid, dans une casserole, démarrer la cuisson et égoutter dès la première ébullition. Recommencer l'opération 3 fois de suite). Cette étape a pour but d'atténuer l'amertume de la peau de citron, et d'éliminer les impuretés. Lorsqu'ils sont blanchis, débarrasser dans une autre casserole, mouiller avec le jus de citron pressé et ajouter le sucre. Cuire à frémissement (feu doux) pendant environ 45 mn, en prenant garde à ne surtout pas obtenir de caramélisation, et veiller que la préparation n'attache pas au fond de la casserole. Puis, mixer la préparation au robot-coupe, passer au tamis en pressant bien pour obtenir une purée très lisse. La réserver, et l'utiliser bien froide.

**Crème pâtissière (peut également être préparé la veille ou l'avant-veille) :**

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dans une casserole porter à ébullition le lait et la vanille grattée. Laisser les gousses. Blanchir les jaunes avec le sucre, et ajouter la fécule et la farine, et bien mélanger. Verser le lait chaud sur cette préparation, en 2 ou 3 fois, tout en fouettant pour ne pas coaguler l'œuf trop vite. Remettre le tout dans la casserole, et cuire la crème (environ 2 mn) sans cesser de remuer, et en prenant garde que ça n'attache pas. Puis hors du feu ajouter le beurre en morceaux, et fouetter pour l'incorporer, puis les feuilles de gélatine bien pressées et égouttées. Débarrasser sur une plaque, filmer au contact et faire refroidir.

**Biscuit :**

Commencer par la pâte à choux. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le beurre, la fleur de sel et le sucre. Hors du feu, ajouter les deux farines tamisées en une seule fois. A l'aide d'une spatule, agglomérer et faire dessécher sur le feu, environ une minute. Ensuite, au batteur ou dans un saladier, débarrasser la pâte, puis lorsqu'elle ne fume plus (un peu refroidie), ajouter les œufs un par un, et bien les incorporer à la spatule (ou au batteur, à la « feuille »).

Lorsque la pâte à choux est finie, la mélanger avec l'huile, la moitié du sucre en poudre, et le zeste râpé finement de l'orange. Monter les blancs en neige, en les « serrant » avec l'autre moitié du sucre, puis les incorporer très délicatement à la pâte à choux.

Etaler sur une plaque recouverte d'un papier cuisson préalablement graissé, ou sur une feuille siliconée. Etaler la pâte uniformément sur une épaisseur d'au moins un centimètre, voire un peu plus. Cuire 12 minutes à 170 °C. Dès la sortie du four, mettre à refroidir sur une grille. Une fois froid, déposer une feuille de papier cuisson dessus, puis retourner le biscuit sur une autre grille.

**Crème au pavot :**

Mettre la crème fraîche, le sucre et le pavot dans une casserole, et faire bouillir le tout une dizaine de secondes. Débarrasser sur une plaque et recouvrir d'un film au contact et mettre à refroidir.

**Chantilly :**

Dans un saladier ou au batteur, mélanger la crème liquide ou le sucre glace, puis fouetter en chantilly.

**Finition :**

Récupérer la crème pâtissière, retirer les gousses de vanille, et fouetter la crème pendant environ une minute (à la main ou au batteur) pour la lisser. La débarrasser dans une poche avec une douille lisse moyenne (8 à 12).

Lorsque tout est froid (le biscuit à température ambiante), étaler de façon uniforme la crème de pavot sur le biscuit (jusqu'à 2/3 cm des bords environ), puis par-dessus étaler la crème chantilly. Avec la crème pâtissière, coucher sur la partie haute et à 5 cm du bord, deux boudins de crème côte à côte, puis un troisième à cheval sur les deux premiers. Rouler le biscuit en partant du haut vers le bas, en serrant bien, en s'aidant de la feuille de papier sulfurisée.

L'idéal est ensuite de bloquer le biscuit environ 2 heures avant la dégustation au réfrigérateur. Par-dessus, déposer les pointes de confit de citron, ou étaler une **très très fine** couche de ce confit de citron avec une petite spatule et rayer à la fourchette. Saupoudrer de sucre glace, et déposer sur un plat ou un carton à bûche.

-----