

BÛCHE SANS GLUTEN PRALINÉE

Très facile à réaliser et économique, ce dessert délicieux est à base de fruits secs (poudre d'amande, pralin, chocolat praliné, lait de noisettes). Les fruits secs remplacent le chocolat pour leur saveur délicieuse et ont des qualités nutritionnelles bien connues (minéraux, acides gras insaturés, fibres)



BISCUIT AMANDES

50 gr poudre d'amandes

50 gr sucre semoule

2 oeufs

1 pincée sel

CRÈME PRALINÉE

2 oeufs

25 gr maizéna


15 gr sucre semoule


250 ml lait de noisette


60 gr chocolat praliné pour dessert

FINITION

100 gr pralin

 40 minutes

 15 minutes

 4 portions

BISCUIT AMANDE



1. Clarifier les oeufs et mettre le four à préchauffer à 180°C



2. Ajouter le sucre aux jaunes d'oeufs



3. Bien fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre pour blanchir le mélange



4. Préparer la poudre d'amandes



5. Monter les blancs en neige assez ferme



6. Mélanger tour à tour un peu de poudre d'amande puis un peu de blanc d'oeuf en neige au mélange de la pâte sucre/jaunes



7. Mélanger délicatement pour ne pas écraser le blanc en neige



8. Faire de même lorsqu'on ajoute les amandes en poudre, jusqu'à une pâte légère et homogène



9. Verser la pâte sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé ou dans un grand moule rectangulaire



10. Étaler la pâte à biscuit en faisant un grand rectangle qui sera découpé en parts égales pour confectionner les bûches.



11. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes environ



12. Sortir du four dès que la pâte est dorée sans être trop cuite car elle doit rester moelleuse



13. Après refroidissement, retirer le papier du dessous et déposer le biscuit sur une feuille de papier propre



14. Découper le biscuit en parts égales de manière à réaliser 3 couches de biscuit par bûche (soit 6 parts égales pour 2 bûches moyennes ou 12 parts pour 4 petites bûches)



15. Réserver 3 par 3

CRÈME PRALINÉE



16. Clarifier les œufs pour ne garder que les jaunes (les blancs ne seront pas utilisés, donc à conserver pour une autre recette)



17. Mélanger énergiquement au fouet les jaunes avec le sucre



18. Pendant ce temps laisser chauffer le lait de noisettes à feu doux



19. Ajouter aux jaunes la maïzena (il faut 10 % de maïzena par rapport au liquide, soit pour 250 ml de lait il faudra 25 gr pour l'épaissir suffisamment). Mélanger au fouet



20. Ajouter petit à petit le lait de noisettes chaud tout en mélangeant, puis verser cette préparation liquide à nouveau dans la casserole



21. Cuire la crème jusqu'à épaissement à feu moyen, sans cesser de remuer, puis réserver dans un saladier



22. Verser un verre de lait à chauffer (bouillir) dans une casserole



23. Casser le chocolat praliné en carrés dans un bol



24. Verser le lait bouillant pour couvrir tout le chocolat qui va rapidement ramollir



25. Sans remuer, retirer le lait à part



26. Remuer le chocolat pour en faire une crème épaisse, s'il s'épaissit trop, rajouter un peu de lait chaud pour aider à remuer



27. Une fois le chocolat fondu en crème lisse, le verser sur la crème pâtissière au lait de noisette



28. Bien mélanger le tout, pour obtenir une crème goût praliné



29. Reprendre les biscuits découpés et étaler la crème sur 3 couches (en finissant avec la crème



30. Une fois le biscuit recouvert totalement de crème, préparer le pralin



31. Saupoudrer généreusement de pralin par dessus et tout autour



32. S'aider d'un couteau ou une spatule pour coller les grains sur les côtés



33. Laisser reposer au réfrigérateur



34. Déguster ce dessert succulent très frais