

# Bûche de Noël aux agrumes

**Ingrédients (pour 8-10 personnes) :**  
**Pour le biscuit :**

- 170g de farine
- 100g de beurre (à température ambiante)
- 60g de sucre glace
- 20g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 pincée de fleur de sel

**Pour le crémeux au thé Earl Grey :**

- 110g de crème fraîche
- 20g de sucre semoule
- 25g de jaune d'œuf
- 1,5g de gélatine
- 1 càc de thé Earl Grey

**Pour le gélifié de mandarine :**

- 150g de purée de mandarine
- 10g de sucre semoule
- 10g de jus de citron
- 3,6g de gélatine Mousse au citron
- 65g d'œuf
- 65g de sucre semoule
- 25g de beurre froid
- 40g de jus de citron
- 1 zeste de citron
- 190g de crème fraîche
- 15g de jus de citron
- 4g de gélatine

- Commencez par le biscuit en étalant la pâte avec un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez un rectangle, piquez-la et cuisez la pâte
- Réalisez ensuite un double insert thé Earl Grey/mandarine.
- Pour cela faites bouillir la crème fraîche avec le thé Earl Grey, puis filtrez-la au chinois sur un mélange jaune-sucre. Remettez ensuite ce mélange sur le feu et cuisez "à la nappe". Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans de l'eau. Coulez dans un moule de la taille inférieure au moule final et placez au congélateur.
- Pour le gélifié de mandarine, versez le jus de mandarine, le sucre, le jus de citron, montez à ébullition et ajoutez la gélatine. Coulez sur le crémeux au thé Earl Grey déjà congelé et replacez au congélateur.
- Terminez la recette en mélangeant de bas en haut le lemon curd avec la crème fraîche préalablement montée.
- Réalisez votre bûche en disposant le biscuit dans un moule, versez et étalez la moitié de la mousse puis disposez le double insert thé earl grey/mandarine et terminez en recouvrant du reste de crème. Lissez avec une spatule et mettez-le tout au congélateur.
- Pour le dressage, agrémentez à votre guise de chocolat, fleurs comestibles ou poudre de pistache.

**Max**  
& VÉNUS