

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

La Bûche...Le point phare de votre dîner de fêtes. Cette année je vous en propose une qui non seulement se prépare à l'avance mais en plus elle est facile à faire et surtout c'est un vrai délice. Vous pouvez la servir tel quelle ou bien l'agrémenter d'une sauce chocolat ou caramel. A vous de choisir!

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester.



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Matériel

- Un moule à bûche qui est indispensable pour le montage. La marque De Buyer vous en propose un qui est vraiment très bien. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



DE BUYER -3206.30 -gouttiere a buches ronde inox 30x8cm

- Un thermomètre de cuisson



Thermomètre électronique de 2ème génération - Thermomètre de cuisine professionnel, en acier inoxydable, de haute précision, avec affichage numérique à cristaux liquides, pour aliments liquides, Barbecue, Vin, Lait, Eau pour baignoire

- Des longues spatules coudées pour déplacer votre bûche sans encombre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



GA Homefavor 3 Pièces Spatule Coudée Allongée Professionnelle en Acier Inoxydable Palette Pelle Très Utile de Faire d'excellents Gâteaux et Pâtisserie

Ingrédients pour une bûche de 8 personnes (taille du moule: 30/8/6,5 cm)

Pour les fruits secs caramélisés :

- 80 g de sucre
- 40 g d'eau
- 85 g d'amandes torréfiées (sans la peau)
- 85 g de noisettes du Piémont (sans la peau)

Pour la meringue :

- 250 g de miel
- 6 blancs d'œuf
- 600 ml de crème fraîche liquide entière
- 15 g de gingembre confit au sucre

Et enfin:

- 85 g de pistaches entières décortiquées non salées et non caramélisées
- de la brésilienne (noisettes broyées, torrifiées et caramélisées)

Préparation

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes et les amandes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les fruits secs vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience mais surtout mélangez en permanence.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les fruits secs sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettre-les dans un récipient hermétique en attendant le dressage.



Débarrassez les noisettes
sur un revêtement

- Quand les fruits secs caramélisés sont refroidis, mettez-les dans un sachet et fermez-le bien. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez légèrement pour concasser le tout. Attention il faut garder des morceaux et ne pas faire trop de poudre!



Tapez légèrement concasser
le tout

- Pour la meringue : mixez le gingembre confit puis versez-le avec le miel dans une casserole; faites chauffer le mélange pour qu'il atteigne 120°C.



Faites chauffer le miel avec
le gingembre confit mixé

- Pendant que le miel chauffe, montez les blancs en neige. Quand le miel est à bonne température, versez-le en un fin filet sur les blancs que vous finissez de monter et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit redescendu à température ambiante.



Versez le miel en filet sur
les blancs d'œufs montés

- Montez la crème fraîche liquide: elle doit être prise mais ne doit pas être trop ferme. Réservez au frais.



Montez la crème fraîche
liquide

- Dés que les blancs sont redescendus en température ajoutez-les à la crème à l'aide d'une maryse.



Ajoutez les blancs à la
crème

- Puis versez les pistaches et les fruits secs caramélisés. Mélangez bien avec la maryse.



Versez les pistaches, les

fruits secs caramélisés

- Moulez la préparation dans votre moule à bûche tapissé d'une feuille de rhodoïde ou de papier cuisson. Placez au congélateur pendant 8 heures.



Moulez la préparation dans votre moule à bûche

- Sortez-la du congélateur 30 minutes avant de la déguster. Ôtez la feuille de papier cuisson (ou le rhodoïde suivant ce que vous avez employé). Placez la bûche dans un grand plat dans lequel vous aurez versé votre brésilienne. Puis ramenez la brésilienne sur les côtes de manière à la faire adhérer à la bûche.



Amenez la brésilienne sur les côtes de manière à la faire adhérer à la bûche

- Aidez-vous d'une grande spatule coudée ou plate pour déplacer ensuite votre bûche sur votre plat de présentation. Place-la au frigo en attendant de servir. Vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles en utilisant des moules anti adhésifs de la forme de votre choix...



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Petit plus

- Vous pouvez mouler également votre préparation dans des moules individuels pour une présentation à l'assiette...



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées



Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Menus de fêtes et autres gourmandises pour votre réveillon 2019

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Je commencerai par publier la recette de la bûche pour que les gourmands puissent déjà la tester...Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatients:

En dessert: la Bûche Moka

Pour la recette cliquez [ici](#)



Bûche Moka

En apéritif: Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Pour la recette cliquez [ici](#)



Cromesquis de crevette,
mayonnaise estragon

En entrée: Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Pour la recette cliquez [ici](#)



Foie gras en crème brûlée,
abricot, pistache

En plat: Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur

Pour la recette cliquez [ici](#)



Chapon farci aux
champignons, mousseline de
chou fleur

Fromage: Espuma au Maroilles



Espuma au Maroilles et ses
petites pommes de terre

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange

- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Menus de fêtes et autres gourmandises pour vos réveillons 2018

Les fêtes arrivent à grands pas et c'est une bonne idée que de commencer à réfléchir à vos menus de fêtes. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à

raison d'une recette par semaine. Je vous dévoile le menu en avant première pour vous en donner l'eau à la bouche! La première recette publiée sera la bûche pour que vous puissiez la tester à l'avance (le 22 novembre 2018).

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients:

En apéritif: Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perle de la mer. Cette recette sera publiée le 29 novembre 2018



Huîtres mi cuites, crème d'estragon et perles de la mer

En entrée: Mon foie gras de Gala. Cette recette sera publiée le 6 décembre 2018



Mon foie gras de Gala

En plat: Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Cette recette sera publiée le 13 décembre 2018



Caille basse température,
butternut, morille, sauce au
vin et aux figues

Fromage: Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le 20 décembre 2018



Nems de chèvre et poire aux
noix

Dessert: Bûche Mangananas. Elle sera publiée ce jeudi 22 novembre 2018.



Bûche Mangananas

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat

- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!