

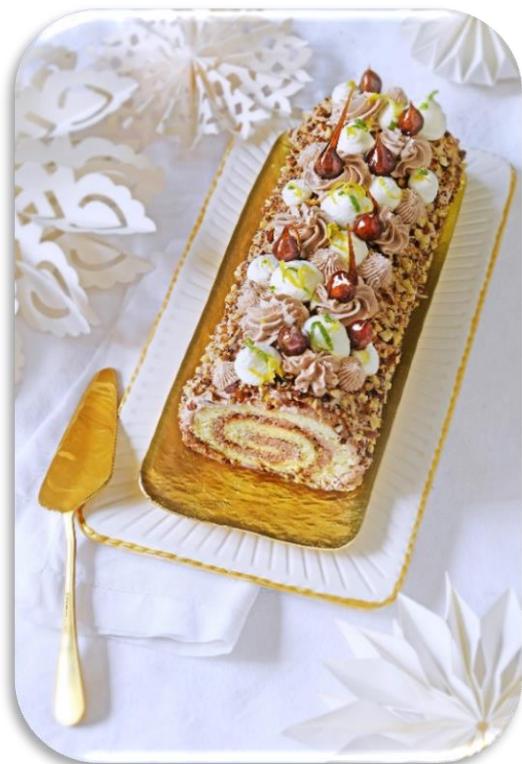
## BÛCHE AU CITRON ET PRALINÉ

---

Pour 6 personnes

Préparation : 3 h

Cuisson : 10 mn



### Ingrédients

#### Biscuit léger au citron

4 œufs - 100 g sucre - 80 g maïzena - 1 sachet de levure chimique - 30 g de beurre fondu - 1 pincée de sel - 1 citron

#### Sirop

70 g sucre roux - 80 ml d'eau - 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

#### Crème pâtissière pralinée

250 ml de lait entier - 3 jaunes d'œuf - 30 g de maïzena - 150 g de beurre mou - Praliné Liquide

#### Chantilly vanillée

50 cl de crème liquide 35% bien froide - 2 gouttes d'extrait de vanille - 40 g de sucre glace

#### Pralin de couverture

200 g de noisettes - 40 g de sucre de coco

#### Déco

Zestes de citron verts et jaune

Noisettes recouvertes de caramel

### Préparation du biscuit

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre. Ajoutez le zeste et le jus du citron puis la maïzena, la levure et le beurre. Mélangez.

Montez les blancs en neige et incorporez à la préparation précédente, puis étalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 10 mn à 180°C. Démoulez sur un torchon propre humide.

### Réalisation du sirop

Faites bouillir l'eau. Arrêtez le feu, versez le sucre roux, le rhum et mélangez. Badigeonnez le biscuit avec le sirop et roulez le torchon délicatement.

### Préparation de la crème pralinée

Faites tiédir le lait avec la vanille. Mélangez les jaunes avec la maïzena, versez petit à petit le lait tiède en mélangeant au fouet, remettre dans la casserole, portez à ébullition puis baissez tout en ne cessant pas de fouetter durant 2 mn. Versez dans la cuve du robot, laissez refroidir 5 mn puis incorporez la moitié du beurre en fouettant jusqu'à ce que la crème soit bien émulsionnée. Verser dans un bol, filmez au contact et réservez au réfrigérateur. Fouettez le reste du beurre jusqu'à obtenir une crème blanche onctueuse, réservez dans un bol. Sortez la crème pâtissière du frigo, mettez-la dans la cuve du robot et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, puis ajoutez cuillère après cuillère le beurre fouetté. Ajoutez 2 cuillères à café le praliné liquide, mélangez, goûtez et rajoutez du praliné si besoin. Placez dans une poche à douille au frigo 15 mn avant de vous en servir.

### **Préparation de la chantilly (déco)**

Mettez la crème froide et l'extrait de vanille dans la cuve du robot que vous aurez mise au frigo 30 mn avant. Montez la crème, lorsque qu'elle commence à être ferme, ajoutez en pluie le sucre glace et fouettez à nouveau avant de mettre dans une poche à douille et de réserver au frigo.

### **Préparation du pralin de couverture (déco)**

Concassez les noisettes finement, mettez-les dans une poêle à feu moyen, torréfiez-les 3 à 4 mn en remuant de temps en temps, versez le sucre de coco, mélangez et laissez caraméliser 2 à 3 mn. Mettez sur une plaque et laissez refroidir avant de l'égrainer, cela ne doit pas être compact.

### **Montage**

Déroulez le biscuit, pochez la crème pralinée dessus, parsemez de grains de pralin, ajoutez un peu de pralin liquide en faisant des zigzags. Roulez et posez sur une grille. Pochez toute la surface de la bûche avec la crème pralinée et lissez pour répartir la crème. Recouvrez de pralin en morceaux. Pochez votre décor avec la chantilly et le reste de crème pralinée, ajoutez les noisettes caramélisées et quelques zestes de citron verts et jaunes.

**Astuce :** si vous n'aimez pas le citron, vous pouvez réaliser la même recette sans, cela vous fera une bûche tout praliné absolument délicieuse.