



Pour 1 bûche 6 personnes

INGREDIENTS

Mousse Boursin :

- 200g de Boursin ail et fines herbes
- 250g de crème entière liquide
- 2 feuilles de gélatine

- Ail
- Thym
- 0,5 feuille de gélatine

Glaçage Boursin :

- 100g de Boursin ail et fines herbes
- 150g de crème entière liquide
- 2,5 feuilles de gélatine

Pour la compoté oignons rouges :

- 200g d'oignons rouges
- Pectine
- Sucre
- Sel
- Vinaigre balsamique

Pour l'insert artichaut :

- 165g de fond d'artichaut
- Crème
- Piment d'Espelette
- Sel
- Ail
- Thym
- 1,5 feuille de gélatine

Pour le biscuit truffe :

- 8g de Maïzena
- 5g de farine
- 1 œuf
- 1 pincée de levure chimique
- Brisure de truffe
- Ciboulette ciselée
- Piment d'Espelette

Pour l'insert gelée artichaut :

- 165g de fond d'artichaut
- Sel

USTENSILES

- 3 bols
- 1 grand bol
- 1 batteur avec cuve
- 1 fouet
- 1 micro-ondes
- 1 moule à bûche avec insert
- 1 couteau

- 3 casseroles
- 1 passoire
- 1 mixeur
- 1 poêle
- 1 poche à douille
- 1 plaque à four
- Papier sulfurisé

LA RECETTE

Pour la mousse Boursin :

Dans un bol rempli d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine 10min.

Dans la cuve d'un batteur, monter au fouet la crème liquide entière à consistance mousseuse. En parallèle, mélanger le Boursin pour le rendre souple. Essorer les feuilles de gélatine et les faire fondre quelques secondes au micro-ondes. Incorporer la crème mousseuse à l'appareil Boursin et garnir le moule à buche.

Pour l'insert purée artichaut :

Dans un bol rempli d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine 10min.

Émincer les fonds d'artichauts, les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, d'ail, de thym et de piment d'Espelette. Mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire jusqu'à ce que les artichauts soient fondant. Égoutter et mixer avec un trait de crème pour obtenir une purée assez épaisse et lisse. Ajouter les feuilles de gélatine dans la purée chaude et mélanger. Couler cette purée dans le moule insert de la buche.

Pour l'insert gelée artichaut :

Dans un bol rempli d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine 10min.

Tailler une petite brunoise avec les fonds d'artichauts. Les faire revenir à l'huile d'olive, avec ail et thym et mouiller avec un peu d'eau. Cuire légèrement croquant, récupérer le jus de cuisson. Essorer la gélatine et ajouter-là au jus de cuisson.

Mélanger la brunoise avec le jus de cuisson et verser sur la purée d'artichaut dans le moule insert de la buche.

Pour le confit d'oignon rouge :

Ciseler les oignons rouges, avant de les faire compoter dans une casserole avec un peu de sucre, sel et vinaigre balsamique. Cuire à feu doux jusqu'à obtenir un confit. Assaisonner et réserver au frais. Pocher le confit d'oignons rouges sur la gelée d'artichaut congelée dans le moule insert de la buche.

Pour le biscuit génoise truffe :

Fouetter l'œuf dans un grand bol au-dessus d'un bain-marie jusqu'à ce qu'il triple de volume, puis ajouter le mélange de farine, levure chimique et maïzena tamisée. Étaler sur une plaque avec papier sulfurisé aux dimensions du moule insert de la buche, parsemer de ciboulette ciselée, pignon de pin et brisure de truffe. Cuire 8 min à 180 degrés.

Pour le glaçage Boursin :

Dans un bol rempli d'eau froide, faire tremper les feuilles de gélatine 10min. Dans une casserole, chauffer le Boursin et la crème. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger. Lorsque le mélange atteint 30°, verser sur la buche congelée.

Montage :

Dans un moule à bûche mettre les $\frac{3}{4}$ de la mousse Boursin. Ajouter l'insert artichaut (purée + gelée + confit d'oignons). Recouvrir de mousse Boursin. Ajouter la bande de biscuit génoise truffe. Ajouter le reste de mousse Boursin et lisser. Mettre au froid négatif 24 h puis démouler

Pour le glaçage, chauffer l'ensemble puis redescendre le mélange à 30° et verser d'un coup net sur la bûche congelé.

Ajouter quelques rondelles de truffe et de pignons de pain pour la déco.

Bon Appétit !