

BUCHE PISTACHE/CHOCOLAT

Recette Michel 10/11/2012

Pour le biscuit :

- . 120 gr poudre d'amandes
- . 120 gr. de sucre glace
- . 60 gr de pâte pistache colorée
- . 7 œufs
- . 50 gr de beurre
- . 90 gr de farine
- . 40 gr de sucre semoule

Pour la Ganache

- . 350 r de crème légère entière
- . 350 gr de chocolat
- . un peu de vanille

Pour le sirop

- . 200 gr d'eau
- . 80 gr de sucre
- + 2 cuillères de Rhum

Commencer par préparer la ganache :

- Chauffer la crème avec la vanille
- Faire fondre le chocolat doucement
- Verser la crème vanillée sur le chocolat
- Mélanger et laisser refroidir au réfrigérateur



Préparation du biscuit :

- Mélanger la pâte pistache colorée avec
2 œufs entiers en battant énergiquement
Ajouter 1 œuf entier - remélanger
- ajouter ensuite 4 jaunes , la poudre d'amandes
Le sucre glace
bien faire mousser l'ensemble

- Faire fondre le beurre que l'on mélangera fondu refroidi
Avec la farine tamisée et la préparation ci-dessus

- Monter les 4 Blancs d'œuf en neige ferme
Ajouter 40 gr de sucre semoule
Bien brasser pour faire fondre le sucre
Incorporer délicatement à l'appareil

- Garnir de papier sulfurisé la plaque de cuisson
ou le moule forme gouttière

- Répartir l'appareil dans chaque
Pour la plaque cuire à 220° mais
Pour le moule env 180°

- Après cuisson répartir le sirop sur le gâteau plat
le garnir de ganache puis rouler à l'aide du papier

- Si l'on choisi le gâteau moulé en rond
Couper le en trois parties – dans le sens de la longueur
Bien les badigeonner avec le sirop
Etaler la ganache sur chacune et remonter la buche



DECORER la BUCHE

Avec la poche équipée d'une douille couvrir l'ensemble de chocolat
Terminer avec du chocolat fondu allongé avec un peu d'eau
Décorer avec quelques miettes de pistache hachée
ou à votre convenance

Sablés

Recette Michel 10/11/2012

- 120 gr de beurre ramolli
- 60 gr de sucre glace
- 1 œuf entier
- 120 gr de farine tamisée
- 50 gr de poudre d'amande
- 1 sachet de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère de Rhum env.
- + fruits confits



Mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace

Ajouter un œuf entier

La farine tamisée

La poudre d'amande

+ la vanille, le sel et le rhum



A l'aide de la douille répartir cette préparation sur

Une plaque de cuisson en petits tas garnis de fruits confits
(formes à votre convenance)

Cuire à 180°