 **Myrtille coquine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/myrtille-coquine-p1080147-r.jpg) **Pour 8 (bûche) ou 10 (gâteau)**

### ****Les palets aux myrtilles :** Peut se préparer la veille **- 2 feuilles (4 g) de gélatine**** ****- 300 g de purée de**** [myrtilles](https://recettes.de/myrtille) ****- 50 g de sucre en poudre****

**1 gouttière à bûche ou des empreintes carrées pour le gâteau**  
  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre dans une casserole la purée de myrtilles et le sucre.  
Porter à ébullition.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.  
Couler dans la gouttière ou dans les empreintes.  
Laisser refroidir puis déposer dans le congélateur.

**Le biscuit Madeleine : Peut se préparer la veille  
- 50 (75) g de beurre**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 2 (3) œufs**  
**- 100 (130) g de sucre**  
**- 25 (40) g de lait**  
**- 75 (110) g d'huile d'olive**  
**- 125 (190) g de farine T 45**  
**- 4 (6) g de levure chimique**

**1 plaque à biscuit d'environ 17 x 33 cm tapissé de papier cuisson  
(la plaque à biscuit roulé de 31 x 36cm tapissé de papier cuisson)**

**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

### Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et réserver. Râper finement le zeste du citron. Presser le citron pour en recueillir 3 cuillerées à soupe. Travailler au fouet les œufs et le sucre pendant 1 minute environ. Ajouter le zeste de citron et le beurre fondu et fouetter énergiquement. Incorporer le lait, le jus de citron et l'huile et travailler pour obtenir une pâte lisse. Ajouter enfin la farine et la levure et continuer à fouetter pour obtenir une pâte lisse. Verser dans le moule et enfourner pour 30 minutes environ (à vérifier). Laisser refroidir sur le papier. ****Mousse à la vanille****

**À préparer le jour du montage**

**- 2 feuilles (4 g) de gélatine**  
**- 2 jaunes d'œufs (34 g)**  
**- 30 g de sucre semoule**  
**- 100 g de lait**  
**- 450 g (150 g + 300 g) de crème fraîche**  
**- 1 gousse de vanille**  
**- ½ càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre.  
Ouvrir la gousse de vanille et racler les graines.  
Porter à ébullition le lait avec la crème, les graines et l'extrait de vanille.  
Verser le mélange bouillant sur les œufs en remuant.  
Remettre dans la casserole et laisser cuire jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (82°C).  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée.  
Verser dans un saladier et le mettre à refroidir sur de la glace  en remuant régulièrement.  
Monter 300 g de crème en chantilly.  
Lorsque la crème vanille est à peine tiède, la mélanger délicatement à la chantilly à l'aide d'une spatule.

### ****Le montage :**** 1 cadre de 24 x 17 cm doublé de rhodoïd ou un moule à bûche doublé de rhodoïd ou d'un tapis décor

Couper le biscuit en 2 rectangles :  
Pour le gâteau , 1 de la dimension du cadre (on s'en sert comme emporte-pièce) et l'autre d'environ 12 x 17 cm  
Pour la bûche : 1 de 8 cm et 1 de 4 cm de largeur sur la longueur du moule.  
Verser dans le cadre ou le moule de la mousse à mi-hauteur.  
Démouler le palet de myrtille et le déposer au centre.  
Couvrir avec une fine couche de mousse et poser la petite bande de biscuit.  
Verser de la mousse presque jusqu'en haut et déposer la grande bande de biscuit.  
Mettre au congélateur.

### ****Le glaçage : - 4 feuilles (8 g) de gélatine**** ****- 55 g d'eau**** ****- 110 g de sucre en poudre**** ****- 110 g de**** [glucose](https://recettes.de/glucose) ****- 1 gousse de vanille**** ****- 75 g de**** [lait concentré](https://recettes.de/lait-concentre) ****sucré**** ****- 125 g de**** [chocolat blanc](https://recettes.de/chocolat-blanc) ****de couverture****

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.  
Ouvrir la gousse de vanille et gratter les grains.  
Mettre le chocolat en pastilles (ou en morceaux) dans un récipient étroit et haut de préférence.  
Porter à ébullition dans une casserole, l'eau, le sucre, le glucose, les grains de vanille.  
Ajouter le lait concentré, le sirop doit être à 85°C.  
Ajouter la gélatine essorée et remuer.  
Verser immédiatement la préparation sur le chocolat.  
Mixer avec un mixeur plongeant en le gardant bien au fond du récipient pour éviter de faire des bulles.  
  
Quelques heures avant le repas (la veille pour moi), sortir l'entremets du congélateur et le démouler.  
Le déposer sur un récipient (un grand bol pour moi) posé sur un plat.  
Verser le glaçage sur le gâteau de façon à le couvrir entièrement.  
Laisser le glaçage s'écouler et se figer un peu, avant de déposer le gâteau sur un plat et de le déposer au réfrigérateur.

Pour la bûche, je l'ai simplement démoulée et posée sur le plat.