**Bûche praliné-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/buche-praline-citron-p1210925-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

J'ai utilisé un **moule à bûche de 26 x 6 x 9 cm**

**Le biscuit viennois :  
- 2 blancs d'œufs (≅ 60 g)**  
**- 3 jaunes d'œufs (≅ 40 g)**  
**- 2 œufs entiers (≅ 100 g)**  
**- 100 g (30 g+70 g) de sucre en poudre**  
**- 50 g de farine**  
**- 3 càs de** [**lemon curd**](https://recettes.de/lemon-curd)

**Une plaque à biscuit roulé (36 x 31 cm) tapissée 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)  
.  
Monter les 2 blancs d'œufs en neige avec 30 g de sucre. Réserver.  
Fouetter les jaunes et les œufs entiers avec les 70 g de sucre restant.  
Ajouter la meringue délicatement à la spatule.  
Incorporer ensuite la farine tamisée toujours délicatement à la spatule.  
Verser la pâte sur la plaque et l'étaler uniformément.  
Enfourner pour 12 minutes.  
À la sortie du four, démouler sur un torchon humide.  
Rouler le biscuit avec le torchon et le papier.  
Laisser refroidir puis le dérouler.  
Couper le biscuit à la largeur du moule à bûche et sur une hauteur de 2 fois la surface du moule.  
Tartiner de lemon-curd et rouler en serrant.  
Entourer le cylindre d'un film et déposer au congélateur pendant au-moins 30 minutes.

**Le biscuit streusel :  
- 20 g de beurre**  
**- 20 g de farine**  
**- 20 g de sucre roux**  
**- 25 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 1 pincée de** [**fleur de sel**](https://recettes.de/fleur-de-sel)

**1 moule de la taille de la base du moule à bûche tapissé de papier cuisson**  
**(pour moi un moule à cake de 24,5 X 7 cm)**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire légèrement fondre le beurre.  
Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amande et la fleur de sel.  
Ajouter le beurre et mélanger pour obtenir une pâte.  
La déposer dans le fond du moule et tasser avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner pour 15 minutes, ne pas démouler et ne pas éteindre le four.

**Le financier citron :  
- 25 g de beurre**  
**- 15 g de farine**  
**- 20 g  d'amandes en poudre**  
**- 30 g de sucre**  
**- 1 blanc d'œuf (≅ 30 g)**  
**- un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**

Faire chauffer le beurre pour obtenir un [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).  
Râper finement le zeste du citron, puis le presser pour recueillir 2 cuillerées à soupe de jus.  
Mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre.  
Ajouter le blanc d'œuf, mélanger à la cuillère.  
Incorporer le beurre, puis le jus et le zeste de citron.  
Verser la pâte dans le moule sur le biscuit streusel.  
Enfourner pour 12 minutes.  
Démouler et laisser refroidir.

**La mousse au praliné :  
- 6 g de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(3 feuilles)**  
**- 100 g de lait**  
**- 4 jaunes d'œufs (≅ 70 g)**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 60 g de pâte de** [**praliné**](https://recettes.de/pralines)  
**- 190 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fleurette) **très froide**  
  
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Porter le lait à ébullition.  
Pendant qu'il chauffe fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Verser le lait chaud sur le mélange en remuant.  
Reverser le tout dans la casserole,  
faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (80°C).  
Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée et la faire dissoudre en remuant.  
Incorporer le praliné et bien mélanger.  
Laisser refroidir en remuant de temps en temps.  
Monter la crème en chantilly, et la mélanger délicatement à la crème au praliné.

**Le montage de la bûche :**

J'ai tapissé le moule à bûche de rhodoïd.  
Verser la mousse au praliné dans le moule.  
Sortir l'insert citron du congélateur et le déposer au centre de la bûche  
en l'enfonçant doucement pour faire remonter la mousse qui doit le recouvrir.  
Taper le moule sur le plan de travail pour bien lisser la surface.  
Déposer le biscuit streusel-financier, partie streusel sur le dessus.  
Couvrir et réserver au congélateur pendant plusieurs heures (plusieurs jours pour moi).  
La veille de la dégustation, sortir la bûche du congélateur et la démouler.  
Garder au réfrigérateur pour la laisser décongeler.  
J'ai juste saupoudré de pralin et déposé 2 embouts de bûche au chocolat au lait.