

Découvrez la délicieuse bûche Chance simple vanillée aux pommes caramélisées  
de Cédric Desideri, chef pâtissier du restaurant l'Hirondelle  
des Thermes Marins Monte-Carlo



**Nombre de personnes : 8**

### **Fruits sec cristallisés**

#### Ingrédients :

100g fruits sec torréfiés  
5g blanc d'œuf  
20g sucre semoule

- Mélanger les fruits secs avec le blanc d'œuf
- Ajouter le sucre, bien mélanger et verser sur silpat
- Mettre dans un four à 180°C pendant environ 5 à 6 minutes

### **Croustillant aux fruits sec cristallisés**

#### Ingrédients :

75g chocolat lait  
75g pâte de noisette  
32g amande cristallisées  
32g pistache cristallisées  
32g noisette cristallisées  
32g noix de pécan cristallisées

- Faire fondre le chocolat et mélanger le à la pâte de noisette.
- Ajouter les fruits secs préalablement concasser et bien mélanger
- Mouler de la forme souhaitée et mettre au réfrigérateur

### **Bavaroise vanille du Mexique**

#### Ingrédients :

125g lait  
38g sucre  
45g jaune d'œuf  
10g gélatine  
188g crème montée  
1/2 gousse de vanille du Mexique

- Mettre à ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendu et grattée
- Pendant ce temps, mélanger le sucre et les jaunes d'œuf
- Ensuite, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre au lait bouillant et cuir jusqu'à 82°C et mettre à refroidir
- Faire fondre la gélatine et l'incorporer à la crème anglaise juste froide et ensuite ajouter la crème montée et mélanger délicatement

### **Crème anglaise à la vanille du Mexique**

#### Ingrédients :

125g lait  
25g jaunes d'œufs  
25g sucre  
1/2 gousse de vanille

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendu et grattée
- Pendant ce temps, mélanger le sucre et les jaunes d'œuf
- Ensuite, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre au lait bouillant et cuir jusqu'à 82°C et mettre à refroidir

### **Gelée de pomme verte**

#### Ingrédients :

250g jus de pomme verte frais  
1 petite pointe de couteau d'acide ascorbique  
10g gélatine

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- Centrifuger les pommes vertes et passer le jus dans un chinois étamine.
- Ajouter tout de suite l'acide ascorbique.
- Faire fondre la gélatine et l'incorporer au jus de pomme.

### **Pommes caramélisées au miel d'acacia**

#### Ingrédients :

3 pommes golden couper en petit dés  
150g miel

- Mettre dans une poêle le miel à caraméliser, puis ajouter les pommes
- Laisser cuire doucement jusqu'à ce que les pommes soient fondante
- Mettre à refroidir

### **Glaçage rouge**

#### Ingrédients :

100g lait  
250g sucre  
200g crème  
50g glucose  
17g amidon  
7g gélatine en poudre 200 bloom  
40g eau  
2g colorant rouge liposoluble

- Mélanger la gélatine poudre à l'eau
- Mettre à bouillir le lait, le sucre, la crème et le glucose
- Puis ajouter l'amidon et laisser bien bouillir
- Ajouter le colorant et enfin la gélatine
- Bien mixer, chinoiser et mettre à refroidir

### **Glaçage blanc**

#### Ingrédients :

100g lait  
250g sucre  
200g crème  
50g glucose  
17g amidon  
7g gélatine en poudre 200 bloom  
40g eau  
3g oxyde de titane

- Mélanger la gélatine poudre à l'eau
- Mettre à bouillir le lait, le sucre, la crème et le glucose
- Puis ajouter l'amidon et laisser bien bouillir
- Ajouter l'oxyde de titan et enfin la gélatine
- Bien mixer, chinoiser et mettre à refroidir

### **Appareil à flochage vert**

#### Ingrédients :

150g chocolat blanc  
63g beurre de cacao  
88g huile  
1g colorant vert

- Faire fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile
- Ajouter le colorant et bien mélanger

### **Appareil à flochage noir**

#### Ingrédients :

150g chocolat noir  
63g beurre de cacao  
88g huile  
1g colorant noir

- Faire fondre le chocolat, le beurre de cacao et l'huile
- Ajouter le colorant et bien mélanger

### **Chocolat plastique rouge**

#### Ingrédients :

250g chocolat blanc  
25g eau  
25g sucre  
100g glucose  
1g colorant rouge

- Faire un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose
- Fondre le chocolat et l'ajouter au sirop, puis ajouter le colorant et bien mélanger
- Laisser le reposer jusqu'au lendemain

## **Chocolat plastique noir**

### Ingrédients :

200g chocolat noir  
25g eau  
25g sucre  
100g glucose  
1g colorant noir

- Faire un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose
- Fondre le chocolat et l'ajouter au sirop, puis ajouter le colorant et bien mélanger
- Laisser le reposer jusqu'au lendemain

## **Sorbet pomme verte au Paco Jet (pour servir à l'assiette)**

### Ingrédients :

300g jus de pomme verte  
60g sucre  
1 petite pointe de couteau d'acide ascorbique

- Centrifuger les pommes, ajouter le sucre et l'acide
- Bien mélanger et mettre à congeler

## **Montage**

- Mettre les pommes caramélisées dans un moule sphérique de 25mm de diamètre et mettre à congeler
- Verser la gelée de pomme verte dans un moule sphérique de 35mm de diamètre jusqu'à la moitié puis ajouter la sphère de pommes caramélisées et recouvrir de gelée.  
En plus, faire avec le reste de gelée des sphères de 25mm et congeler le tout
- Mouler la bavaroise dans un moule sphérique de 45mm de diamètre puis ajouter au centre la sphère de gelée et pomme caramélisée. Avec le reste de bavaroise, mouler dans les sphères de 35mm en ajoutant au centre la gelée de 25mm et congeler le tout
- Mettre la crème anglaise dans le moule de 25mm et congeler
- Etaler le croustillant dans le moule souhaité et ajouter y dessus un peu de pomme caramélisée. Mettre à congeler le tout

## **Finition**

- Floquer en vert le croustillant et les pommes
- Enrober les sphères de crème anglaise congelée avec du chocolat « caramélia » puis, les floquer en noir
- Glacer les sphères blanches et les disposer en quinconce au milieu du croustillant
- Glacer les sphères rouges et les disposer à côté des sphères blanches mais sur les côtés du croustillant
- Disposer les sphères noires dans les extrémités du croustillant entre les sphères rouges
- Décorer