



# Minis bûches façon “snickers” aux noix de cajou



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

## INGRÉDIENTS

(Pour 6 minis bûches)

- 65g de sucre en poudre
- 110g de crème liquide entière
- 10g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 2/3 d'une feuille de gélatine
- 80g de noix de cajou concassées grillées non salées
- 80g de chocolat 70 %
- 150g de crème épaisse
- 50g d'huile de noix de cajou
- 1 blanc d'oeuf
- 2 feuilles de gélatine
- 30g de sucre
- 130g de sucre
- 10g de cacao amer non sucré
- 90g de farine tamisée
- 3g de sel
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 100g de chocolat blanc
- 100g de chocolat au lait
- 45g d'huile de noix de cajou
- 60g de noix de cajou hachées



# Minis bûches façon “snickers” aux noix de cajou



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°.
- Blanchir les oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils triplent de volume, ajoutez la farine, le cacao et le sel petit à petit. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie, saupoudrer de cassonade et enfourner 15 minutes
- Laisser refroidir, découper à la taille des minis bûches et réserver.
- Réhydrater la gélatine dans un l'eau froide.
- Chauffer la crème à feu doux. Mettre le sucre dans une petite casserole avec un filet d'eau et cuire jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Verser la crème petit à petit sur le caramel.
- Laisser sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
- Hors du feu ajouter la gélatine essorée, le beurre ainsi qu'une généreuse pincée de fleur de sel. Laisser refroidir un peu le caramel et ajouter les noix de cajou. Verser dans des mini moules à insert et placer 4h au congélateur.
- Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la crème. Une fois le mélange bien lisse, ajouter la gélatine puis ajouter l'huile. Laisser refroidir au réfrigérateur. Battre à l'aide d'un batteur électrique pour monter le mélange de crème épaisse et de chocolat. Monter blanc d'oeuf en meige avec le sucre, ajouter petit à petit au mélange crème épaisse et chocolat et réserver.
- Remplir les moules à mini bûches de mousse, mettre l'insert en caramel et remettre au congélateur pendant 4h.
- Faire fondre au bain marie, le chocolat blanc et le chocolat noir. Une fois bien fondu retirer du bain marie, ajouter l'huile de noix de cajou et les noix de cajou hachées.
- Démouler les mini bûches, les disposer sur le socle en biscuits et verser le glaçage. Placer au frais.