

RECETTE

# Bûche glacée vanille, noisettes et Nutella®

Moyen

45 min



## INGRÉDIENTS

POUR 8-10 PERSONNES

### Biscuit dacquoise aux noisettes

- 60 g de poudre de noisette
- 60 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 3 blancs d'oeufs
- 70g de sucre semoule

### Glace

- 1L de glace à la vanille
- 30cl de glace à la noisette

### Noisettes caramélisées

- 1 poignée de noisettes
- 75g de sucre semoule

100g de Nutella® ou 15g par portion

### MATÉRIEL

- 1 moule à bûche d'environ 25 cm
- 1 petit moule à insert d'environ 25 cm



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# PRÉPARATION

- 1 | Préparez les crèmes glacées**

Disposez la glace à la noisette légèrement ramollie dans le moule à insert en pressant bien les bords. Remplacez immédiatement au congélateur et laissez la glace durcir pendant au moins 1 heure.

Disposez les  $\frac{3}{4}$  de la glace vanille légèrement ramollie dans le fond du moule à bûche en pressant bien pour recouvrir les parois. Placez le moule au congélateur et laissez également la glace durcir.
- 2 | Préparez votre dacquoise à la noisette**

Préchauffez le four à 180°C.

Placez les blancs d'œufs dans un grand saladier ou dans la cuve d'un robot. Montez-les en neige à l'aide d'un fouet électrique ou du robot.

Ajoutez le sucre semoule petit à petit. Lorsqu'ils sont bien montés, continuez de fouetter à vitesse maximale pendant 2 minutes.

Tamisez le sucre glace, la poudre de noisette et la farine sur le dessus. Incorporez-les délicatement à la maryse.

Étalez le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 12 à 15 minutes. Débarrassez le biscuit sur une grille et laissez refroidir.

Découpez un rectangle de biscuit à la taille de votre moule à bûche.
- 3 | Préparez les noisettes caramélisées**

Faites torréfier les noisettes au four ou dans une poêle.

Faites fondre le sucre dans une poêle. Lorsqu'il commence à brunir et se transformer en caramel, ajoutez les noisettes. Mélangez bien pour les imbiber du caramel et réservez-les sur une feuille de papier cuisson. Lorsqu'elles sont bien refroidies, concassez-les grossièrement.
- 4 | Réalisez le dressage**

Démoulez l'insert de glace noisette et disposez au centre de la glace vanille. Intercalez quelques noisettes concassées tout autour en prenant soin d'en réserver quelques unes pour la décoration.

Ajoutez la glace vanille restante sur le dessus et lissez le tout. Disposez le biscuit à la noisette sur le dessus et remplacez au congélateur.

Laissez reposer la bûche au congélateur au moins 2 heures.

Remplissez de Nutella® une poche munie d'une petite douille lisse.

Démoulez la bûche glacée sur votre plat de service. Lissez la surface à l'aide d'une spatule et ajoutez les noisettes caramélisées restantes sur le dessus.

Pochez quelques pointes de Nutella® tout autour de la bûche, ajoutez les noisettes caramélisées restantes et dégustez sans attendre !

**Partagez la recette avec #nutellawithlove**