

Bûche framboise, citron & pistache

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 2 h - Cuisson : 30 min - Congélation : 6 h minimum

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque de cuisson rectangulaire ou un moule rectangulaire
- 1 plaque rectangulaire
- 1 moule à bûche
- 4 moules à mini-cakes
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot ou 1 fouet électrique
- 1 casserole
- Papier sulfurisé
- 1 spatule



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le financier :

- 90 g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 30 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de poudre de pistache
- 100 g de beurre fondu

Pour l'insert au citron :

- Marmelade de citron

Pour la mousse aux framboises :

- 250g de coulis de framboises
- 70g de sucre
- 20cl de crème liquide entière
- 3 feuilles de gélatine (6g)

Pour la déco :

- Des mendiants au chocolat blanc

...

Réalisation :

Pour l'insert au citron (à préparer au moins de 3h avant) :

- Prélever 250g de confiture et la détendre au fouet ou à la fourchette dans un bol.
- Verser dans des empreintes rectangulaires de type mini-cakes de façon à ce que les inserts mis bout-à-bout puisse occuper la longueur du moule à bûche. Les remplir d'1/3 dans la hauteur.
- Placer au congélateur pour 3h.

Pour le financier :

- Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette, laissez tiédir.
- Tamiser la poudre d'amande, la poudre de pistache, le sucre glace, la farine.
- Ajoutez les blancs d'œufs et pour finir ajouter le beurre fondu au mélange.
- Verser cette pâte dans un moule rectangulaire beurré ou en silicone (la taille doit correspondre à celle du moule à bûche sinon il faudra ensuite le couper pour l'adapter).
- Mettre au four 20 minutes à 180°C (th.6).
- Tailler un rectangle de la taille du moule à bûche si besoin.
- Laisser refroidir.

Pour la mousse :

- Chauffer le coulis de framboise et ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et le sucre.
- Monter la crème en chantilly bien ferme et l'incorporer à la purée de fruits refroidie.
- Placer au frais 1h pour que la mousse commence à prendre.

Pour le montage :

- Verser la moitié de la mousse aux framboises.
- Placer les inserts au citron encore congelés
- Recouvrir de mousse.
- Couvrir avec le rectangle de biscuit.
- Appuyer légèrement.
- Filmer (à l'aide d'un film alimentaire) au contact.
- Placer au congélateur 6 heures minimum.
- Démouler et réserver sur le plat de service.
- Laisser décongeler quelques heures au frigo et décorer selon l'envie du moment !

Bon appétit !