

Bûche au lemon curd & framboises

Pour 8-10 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min - Réfrigération : 15 min

Ustensiles spécifiques :

- 1 cul-de-poule
- 1 casserole
- 1 spatule haute température
- 1 spatule coudée
- 1 cuillère magique
- 1 robot électrique
- 1 moule flexipan plat 33,5 x 23, 5 cm
- 1 moule à bûche
- 1 tapis décor Bois en silicone
- 1 plaque aluminium perforée



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le sirop :

- 100g de sucre
- 100g d'eau
- 4 feuilles de menthe
- 3cs de Rhum

Pour la génoise :

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 1 pointe de colorant jaune
- 100g de farine

Pour le lemon curd au citron :

- 100g de jus de citron (+/-4 citrons bio)
- 150g de sucre
- 3 gros œufs
- 1cs de fécule de pommes de terre
- le zeste de 2 citrons
- 125g de mascarpone
- 300 de framboises

Réalisation :

***Pour le sirop :**

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre.
- Hors du feu, ajouter les feuilles de menthe et laisser infuser 10 min à couvert.
- Ajouter le Rhum lorsque le sirop est froid et enlever les feuilles de menthe. Réserver.

***Pour la génoise :**

- Préchauffer le four à 180°C.

1. Si robot I-cook'in :

- Fixer le fouet sur les lames du I-Cook'in et mettre les œufs, le sucre et le colorant dans le bol - Programmer 5 min - 40°C - vitesse 5.
- Programmer ensuite 2 min - vitesse 5 pour refroidir le mélange.
- Ajouter la farine et programmer 20 sec - vitesse 3.

2. Sans robot I-cook'in :

- Préparer un bain-marie : remplir une casserole à moitié d'eau et la faire chauffer.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs avec le sucre et le colorant jaune.
- Quand l'eau du bain-marie est chaude, déposer le cul-de-poule dessus et fouetter sans cesse au fouet électrique vitesse assez rapide pendant 5 min.
- Retirer du bain-marie et continuer de fouetter 2 min à la même vitesse.
- Ajouter la farine et poursuivre le mélange au fouet électrique petite vitesse durant 20 sec.
- Placer le Flexipan plat sur la plaque perforée.
- Placer la toile décor dans le Flexipan plat, contre un angle et face du motif visible.
- Verser la préparation dedans et égaliser la surface avec la spatule coudée.
- Faire cuire 10 à 12 minutes à 180°C.

***Pour le lemon curd au citron :**

- Mélanger le jus de citron, le sucre, les œufs, la fécule et le zeste de citron dans le bol micro-ondes et mélanger bien avec la cuillère magique.
- Mettre au micro-ondes 3 fois 1 minute en remuant entre 2 avec la cuillère magique (si vous n'avez pas de micro-ondes, faire épaissir la préparation sur feu doux dans une casserole).
- Laisser refroidir le lemon curd puis incorporer le mascarpone et mélanger le tout.

***Pour le montage de la bûche :**

- Placer le moule à bûche sur la plaque perforée.
- Démouler la génoise sur une planche et découper le rectangle le long de la toile décor.
- Utiliser les chutes pour le support de la bûche.
- Placer la toile décor dans le fond du moule avec la génoise.
- L'imbiber de sirop. Verser la moitié du lemon curd puis placer une génoise dessus.
- L'imbiber de sirop puis recouvrir de lemon curd. Placer quelques framboises au centre.
- Terminer par une bande de génoise préalablement imbibée de sirop.
- Mettre la bûche au réfrigérateur 15 minutes puis déguster.

Bon appétit !