

BÛCHE AUX FRUITS ROUGES

Nombre de personne 8 à 10,

préparation : 40 mn,

temps de froid : 3 heures

Le marché :

Pour le biscuit à la cuillère :

- 3 blancs d'œufs (90 g)
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 80 g de farine
- 20 g de fécule de pommes de terre
- 20 g de sucre glace (pour saupoudrer)

Pour la mousse de fruits :

- 4 feuilles de gélatine de 2 g
- 300 g de fruit rouge
- 300 g de crème fraîche liquide entière

Pour le glaçage :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 300 g de crème
- 2 feuilles de gélatine

Préparation :

Préparation du biscuit :

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Dans une bassine inox, battre les blancs d'œufs et le sucre au fouet jusqu'à obtention d'une consistance meringuée.
Les blancs doivent être fermes.
3. Incorporer les jaunes d'œufs aux blancs meringués en mélangeant délicatement à la spatule.
4. Ajouter ensuite la farine et la fécule de pommes de terre tamisées ensemble.
5. Mélanger toujours délicatement afin de préserver l'émulsion et la tenue du biscuit.
6. Placer votre Flexipat® sur une plaque perforée (ou grille du four). Verser y la pâte puis étaler avec la spatule coudée.
7. Avant cuisson, saupoudrer la surface de sucre glace. Faites cuire 10 à 12 minutes à 180°C (th 6).

8. Démouler quelques minutes après cuisson et surtout avant refroidissement complet du biscuit. Et le rouler dans une toile silpat.

Préparation de la mousse de fruit :

1. Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes environ.
2. Dans la casserole, faire chauffer la moitié de la purée de fruits à 40/50°C. La purée doit être tiède et ne surtout pas frémir.
3. Essorer la gélatine et incorporer-la hors du feu à la purée de fruits chaude. Ajoutez l'autre moitié de purée non chauffée à celle gélifiée afin de refroidir l'ensemble.
4. Battre la crème fraîche au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse, pas trop ferme, puis incorporez-la à la purée gélifiée froide. Si la purée est trop épaisse ou totalement gélifiée, réchauffer-la légèrement à feu doux afin de retrouver de la fluidité. Mélanger délicatement à la spatule haute température.

Montage de la bûche :

1. Dérouler le biscuit, découper dedans un morceau de 27cm X 18cm.
2. Chemiser le moule à bûche avec ce morceau.
3. Mettre la mousse dans le moule
4. Recouvrir de biscuit restant.
5. Mettre au congélateur au moins 3 heures

Glaçage : (A faire lorsque vous sortirez votre bûche)

1. Faire fondre le chocolat.
2. Mélanger, à froid, la crème la gélatine, puis faire chauffer jusqu'à la première ébullition.
3. Verser la crème sur le chocolat en plusieurs fois.
4. Laisser l'ensemble tiédir pendant 5 minutes, il doit être utilisé tiède, voir légèrement froid.
5. Poser la bûche sur une grille, elle-même posée sur du papier cuisson et verser le glaçage au chocolat.