

Bûche chocolat framboise

Pour une bûche de 6 personnes (22cm sur 9)

Mousse au chocolat

2 jaunes d'œufs

30g de sucre

75gde chocolat

75ml de lait

1,5 feuille de gélatine

125ml de crème liquide entière

Mousse de framboise

200g de framboises surgelées

75g de sucre

150ml de crème fraîche liquide

2 feuilles de gélatine

Pour le biscuit(brownie)

35g de chocolat noir

1 œuf

75g de sucre

60g de beurre

30g de farine

Pour le glaçage

25g de gelée de cassis

2 cuil à café rase de colorant rouge en poudre

1,5 feuille de gélatine

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide

Des framboises surgelées

Préparez d'abord le biscuit:

Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au micro-onde avec le beurre.

Fouettez le sucre avec les œufs et faites-les blanchir. Incorporez la farine, le beurre, le chocolat fondu.

Sur une plaque de pâtisserie confectionnez, avec du papier sulfurisé, un "cadre" de 22 cm de long sur 10 de large. Versez la pâte dans ce cadre et enfournez à 170°C pendant 10-12 minutes (si le biscuit ne vous paraît pas bien cuit c'est normal). Laissez refroidir avant de démouler délicatement.

Mousse au chocolat:

Faite ramollir les feuilles de gélatine en les trempant dans un bol d'eau froide.

Faites fondre le chocolat au micro onde (2minutes à 350W)

Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre sans faire blanchir, dans une casserole portez le lait à ébullition puis versez-le sur les œufs et le sucre, mélangez et reversez dans la casserole. Faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère.

Incorporez le chocolat fondu et la gélatine, mélangez bien pour dissoudre cette dernière. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly et réservez-la au frais jusqu'à ce que la crème au chocolat soit presque froide.

Mélangez délicatement la crème pâtissière au chocolat et la chantilly.

Quand la mousse est homogène versez la dans un moule à bûche de 20-22 cm de long sur 8-9 de large et placez le tout au congélateur pour au moins 3 heures. (La mousse ne va pas remplir le moule c'est normal.

Mousse de framboise:

Faites décongeler les framboises, mixez-les et tamisez-les pour séparer les grains du jus.

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir.

Faites chauffer framboises avec le sucre puis incorporez les feuilles de gélatine, mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute et laissez refroidir complètement

Montez le crème liquide bien froide en chantilly puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.

Montage: Sortez la mousse au chocolat du congel et démoulez-la.

Versez les 3/4 de la mousse à la framboise dans le moule à bûche, incorporez l'insert mousse au chocolat dans la mousse framboise et recouvrez-le avec le reste de mousse framboise. Enfoncez quelques framboises surgelées sur cette mousse et finissez en plaçant le biscuit par dessus, appuyez pour éliminer d'éventuelles poches d'air et retour au congel jusqu'au grand jour.

Glaçage:

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin la gelée de framboise et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Mélangez bien pour homogénéiser le glaçage et laissez refroidir avant de le verser sur la bûche tout juste sortie du congel, pour cela placez la bûche sur une grill elle-même placée sur un plat creux de façon à pouvoir récupérer le glaçage, il faudra peut être en ajouter une deuxième couche.

Décorez avec quelques meringues blanches et voilà le travail.