

Bûche pistache/framboises



Pour 8-10 personnes

Pour le biscuit cuillère à la pistache :

- 6 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 60 g pâte à la pistache
- 60 pistaches concassées

Préchauffer le four à 160°C.

Monter les blancs en neige fermes dès qu'ils commencent à prendre verser le sucre tout en battant. Ajouter les jaunes, battre 20 secondes. Détendre la pâte de pistache avec un peu des blancs d'œufs montés puis l'ajouter aux blancs montés.

Incorporer la farine à l'aide d'une spatule en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.

Déposer la pâte dans un cadre à pâtisser et parsemer de noisettes/pistaches concassées et saupoudrer de sucre glace.

Enfourner 12 minutes environ. Le biscuit ne doit pas trop cuire.

Pour la mousse chocolat blanc :

- 25cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œuf
- 200g de chocolat blanc
- 20cl de lait
- 2 feuilles de gélatine de 2g chacune

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et le lait (pas de sucre le chocolat blanc est assez sucré).

Incorporer la gélatine égouttée dans la crème chaude.

Mettre le chocolat blanc à fondre dans la crème. Laisser reposer 2 minutes et bien mélanger. Laisser refroidir.

Incorporer la crème montée en chantilly.

Verser cette mousse chocolat blanc dans un moule à cake chemisé avec du film étirable.

Disposer quelques framboises garnies de pistaches et 1 petit rectangle de biscuit à la cuillère.

Laisser prendre au frais pendant 2 heures (ou au congélateur pendant 30-45 minutes).

Pour la mousse framboise :

- 200 g de framboises
- 75 g de sucre
- 2,5 feuilles de gélatine de 2g
- 20 cl de crème liquide.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Mixer les framboises et filtrer pour retirer les pépins.

Faire chauffer les framboises filtrées avec 1 CS d'eau et le sucre.

Ajouter la gélatine égouttée au coulis et bien mélanger.

Laisser refroidir et ajouter la crème montée en chantilly.

Couler la mousse framboise sur celle au chocolat blanc presque jusqu'en haut du moule. Ajouter des framboises garnies de pistaches et poser un autre rectangle de biscuit pistache.

Filmer la préparation et faire prendre au frais plusieurs heures (toute la nuit pour moi).

Pour la chantilly mascarpone/chocolat blanc :

- 100ml de crème fraîche liquide
- 75 g de chocolat blanc en tablette
- 125 g de mascarpone

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Battre la crème et le mascarpone en chantilly.

Ajouter le chocolat fondu tiède et redonner un coup de batteur.

Mettre la chantilly chocolat blanc dans une poche à douille.

Après démoulage de la bûche, répartir la chantilly de manière régulière puis décorer selon votre goût.
Remettre au frais 4h.

Pour la décoration : Décors en chocolat noir, pistaches concassées, framboises fraîches