



BÛCHE A LA MOUSSE DE FRAMBOISE ET MERINGUE ITALIENNE

pour 2 moules de 30cm (inspirée par [ce gâteau-là](#))

Biscuit à la cuillère :

3 oeufs (blancs séparés) - 100g sucre - 80g farine + 20g maïzena - QS sucre glace -

Préchauffer le four à 180° (th.6). Battre les blancs + le sucre pour obtenir une meringue. Incorporer délicatement les jaunes d'oeufs à la maryse (spatule en silicone). Ajouter la farine + la maïzena tamisées. Mélanger délicatement. Etaler sur flexipat ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10 à 12 minutes. Démouler 10 minutes après la sortie du four.

Mousse de framboise :

500g purée de framboise - 125g sucre - 6,5 feuilles de gélatine - 500g crème fraîche liquide -

Tremper la gélatine dans l'eau froide ~15 minutes. Tiédir la moitié de la purée. Essorer la gélatine (en pressant entre les mains) et l'incorporer hors du feu à la purée. Ajouter l'autre moitié afin de refroidir. Battre la crème fraîche au fouet jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse. L'incorporer à la purée froide. Mélanger à la maryse délicatement.

Sirop d'imbibage :

8cl d'eau - 90g sucre - 1 càs kirsch -

Montage :

Imbiber le biscuit de sirop. Couler la mousse dans les 2 moules. Couper le biscuit en 2 rectangles de la taille des moules à bûche. Les poser sur la mousse. Congeler.

La veille du service, les décongeler. Entreposer au réfrigérateur.

Meringue italienne :

6 blancs d'oeufs (180g) - 340g sucre en poudre - 10cl d'eau -

Monter les blancs en bec d'oiseau (forme des blancs au bout du fouet). Faire un sirop avec l'eau et le sucre en le chauffant jusqu'à 110°. Remettre le robot en marche à vitesse moyenne. Verser le sirop sur les blancs. Laisser tourner jusqu'à refroidissement. Etaler la meringue sur une des bûches avec une spatule en inox ou verser dans une poche munie d'une douille cannelée E6. Décorer la bûche de pics en commençant par le bas. Prendre le chalumeau, chauffer la surface de la meringue jusqu'à une coloration dorée.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.