



Bûche pistache framboise

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
6g de levure chimique
40g de lait
2 oeufs

Gelée de framboise

250g de coulis de framboises
2.5feuilles de gélatine

Croustillant à la pistache

20g de chocolat blanc
30g de gavottes
80g de pâte à pistache

Mousse à la pistache

3 oeufs
225g de lait
225g de crème liquide entière
75g de pâte à pistache
3feuilles de gélatine
20g de sucre

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur la moitié d'une plaque à gâteaux

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 1 bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cakes

Gelée de framboise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Verser dans le fond du moule qui servira d'insert mettre au congélateur 4h



Bûche pistache framboise

Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte de pistache, puis les gavottes préalablement mixées et mélanger

Etaler la préparation sur la bande de biscuit et mettre au congélateur pour 1h

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu ainsi que la pâte à pistache.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse à la pistache

Poser la gelée de framboise congelée

Mettre le reste de la mousse et positionner la bande de biscuit

Laisser une nuit au congélateur

Décorer selon vos envies

Moi j'ai utilisé le spray alimentaire Alice délice