



Bûche pistache framboise

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Gelée de framboise

250g de coulis de framboises
2.5 feuilles 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
3 feuilles de gélatine
20g de sucre

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

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

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



Bûche pistache framboise

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pâte à pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

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