



BÛCHE DE NOËL

CRÈME À LA FRAMBOISE ET MERINGUE ITALIENNE

Fiche Recette pas à pas

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la génoise :

- 5 œufs
- 100 g de farine
- 110 g de sucre

Pour le dressage :

- 10 g de pistaches concassées
- 180 g de framboises

Pour la meringue italienne :

- 230 g de sucre
- 70 g d'eau
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

- 60 cl de lait
- 60 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs



Préparation de la crème pâtissière :

ÉTAPE 1

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
Battre au fouet jusqu'à que le mélange blanchisse.

ÉTAPE 2

Ajoutez la farine et bien mélanger pour avoir un appareil homogène.

ÉTAPE 3

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Une fois chaud, retirez la gousse de vanille, puis le verser dans l'appareil et bien mélanger.

ÉTAPE 4

Remettre le tout sur le feu, et faites épaisir à feu doux.

ÉTAPE 5

Laissez refroidir la crème pâtissière 1h au réfrigérateur.





Description de la recette :

Préparation de la génoise :

ÉTAPE 1

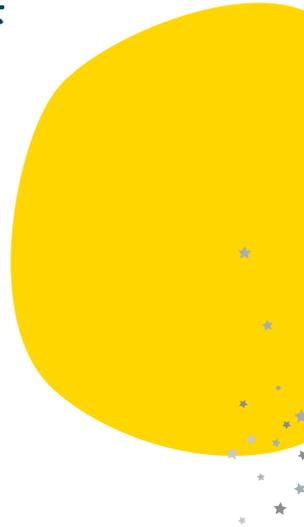
Préchauffez le four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes. Blanchissez les jaunes et le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux et mousseux. Ajoutez la farine en pluie et en deux fois.

ÉTAPE 2

Montez les blancs en neige. Ajoutez les blancs au mélange blanchi, en les incorporant délicatement.

ÉTAPE 3

Versez l'appareil sur une plaque rectangulaire et enfournez 8 à 10 min. Sortez le biscuit du four, et retournez la plaque sur un torchon propre et humide. Décollez délicatement le biscuit de la plaque, puis roulez le biscuit dans le torchon, et laissez le refroidir totalement à température ambiante.



Préparation de la meringue italienne :

ÉTAPE 1

Faites fondre le sucre dans l'eau à feu doux. Nettoyez les parois de la casserole à l'aide d'un pinceau mouillé afin que les grains de sucre ne collent pas.

ÉTAPE 2

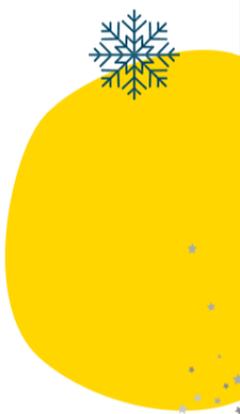
Au batteur, fouettez les blancs en neige avec le sel, les œufs doivent être bien mousseux et avoir doublés de volume.

ÉTAPE 3

Pendant ce temps, portez le sirop à ébullition et le montez à 121°. Une fois la température atteinte, versez le sirop de sucre en un mince filet sans cesser de fouetter. Les blancs se raffermissent et prennent une couleur blanche satinée.

ÉTAPE 4

Fouettez jusqu'à ce que la meringue ait refroidie.



Montage de la bûche :

ÉTAPE 1

Déroulez votre génoise.

Mélangez la moitié de la meringue avec la crème pâtissière refroidie, et l'étaler sur la génoise.

Réservez les plus jolies framboises pour le décor, ensuite répartissez la moitié des framboises restantes sur la génoise.

ÉTAPE 2

Délicatement, roulez votre génoise sans la casser, afin de former une bûche. Serrez légèrement la bûche.

ÉTAPE 3

A l'aide d'une spatule, couvrez la bûche de meringue pour lui donner l'aspect d'une bûche sous la neige.

Disposez les framboises et les pistaches concassées sur le sommet de la bûche.

Réservez au frais pendant 2h.

Passez au chalumeau la meringue afin de la colorer légèrement.

