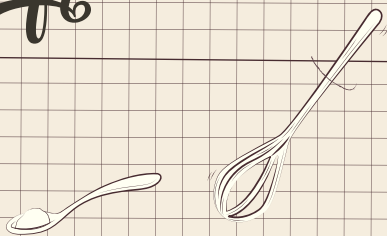


Bûche roulée aux framboises



NIVEAU :



INGRÉDIENTS - 6 PERSONNES

Pour le biscuit

- 3 oeufs
- 110gr de sucre en poudre
- 100 gr de farine
- 2 pincées de levure chimique

Pour la garniture

- 100gr de confiture de framboises
- 25cl de crème liquide
- 30 cl de coulis de fruits rouges
- 90gr de sucre de poudre
- 4g d'agar agar

PRÉPARATION

Préparez le biscuit : Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Montez les blancs en neige bien fermes. Ajoutez le sucre, fouettez encore 1mn puis ajoutez délicatement en mélangeant à la spatule les jaunes d'oeufs, la farine et la levure. Étalez la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Mettez le biscuit à cuire 10mn au four préchauffé thermostat 6. Sortez le biscuit, posez le sur un torchon humide, retirez le papier. Ne roulez pas. Étalez la confiture dessus. Découpez un rectangle de biscuit de la taille d'une gouttière à bûche (20 cm x 8 cm) puis roulez le reste du biscuit en serrant bien. Enveloppez-le dans du papier sulfurisé et laissez-le refroidir. Retirez le papier sulfurisé, puis coupez le biscuit en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur.

Pour la garniture. Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme. Dans une casserole, faites chauffer le coulis avec le sucre et l'agar-agar. Laissez refroidir, puis incorporez à la chantilly.

Montage. Versez la garniture dans le moule. Déposez le rectangle de biscuit par-dessus, puis placez la bûche pendant 12 heures au réfrigérateur

ET VOILÀ !

BON APPÉTIT !