Bûche vanille et fruits rouges

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 18 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Insert mousse aux fruits rouges

-150g de purée de fruits rouges
-20g de sucre
-2,5 feuilles de gélatine (5g)
-150g de crème liquide entière 30% mat. gr

Biscuit madeleine au citron

-50g de beurre
-2 oeufs
-100g de sucre
-1 citron jaune bio
-25g de lait
-75g d'huile d'olive
-125g de farine
-1/2 sachet de levure chimique

Mousse à la vanille

-2 jaunes d'œufs
-30g de sucre
-2 feuilles de gélatine (4g)
-100g de lait entier
-315g de crème liquide entière 30% mat. gr
-1 gousse de vanille + 5g d'extrait de vanille liquide

Réalisation

Insert mousse aux fruits rouges (la veille) :

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, chauffer la purée de fruits avec le sucre.
- Quand c'est chaud, essorer la gélatine et l'ajouter. Mélanger.
- Lisser et laisser tiédir.
- Monter la crème liquide en chantilly.
- Ajouter délicatement la purée refroidie à la chantilly et lisser le tout.
- Poser le moule insert sur une plaque aluminium perforée.
- Le garnir de la mousse et mettre au congélateur 4h.

Bûche vanille et fruits rouges (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 18 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Biscuit madeleine au citron

-50g de beurre

-2 oeufs

-100g de sucre

-1 citron jaune bio

-25g de lait

-75g d'huile d'olive

-125g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

Réalisation

Biscuit madeleine au citron :

- Préchauffer le four à 170.°c et déposer le tapis génoise avec le cadre rectangulaire dedans (30 x 20 cm) sur une plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans le bol d'un robot, fouetter les œufs avec le sucre pendant +/- 1 minute.
- Prélever les zestes du citron et les ajouter.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau doucement.
- Ajouter le lait, le jus de citron et l'huile d'olive. Mélanger doucement.
- Verser la farine et la levure chimique. Mélanger doucement jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Verser la pâte dans le cadre rectangulaire et enfourner +/-18 min.
- Laisser le biscuit totalement refroidir à la sortie du four.
- Découper une bande de 6 cm de large x 26 cm environ. Si le biscuit est un peu épais dans la hauteur, le couper pour garder 1 cm de haut. Le reste peut être dégusté.



Bûche vanille et fruits rouges (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 18 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Mousse à la vanille

-2 jaunes d'œufs

-30g de sucre

-2 feuilles de gélatine (4g)

-100g de lait entier

-315g de crème liquide entière 30% mat. gr

-1 gousse de vanille + 5g d'extrait de vanille liquide

Réalisation

Mousse à la vanille :

- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter le lait à ébullition avec les 15 g de crème, la gousse de vanille et l'extrait.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les jaunes avec le sucre.
- Verser le lait chaud sur les œufs tout en fouettant pour ne pas les cuire.
- Remettre dans la casserole et faire épaissir en mélangeant sans cesse. Avec un thermomètre de cuisson, arrêter à 83°c et sans, quand la crème nappe la spatule.
- Retirer du feu, ajouter la gélatine égouttée et mélanger.
- Laisser refroidir tout en mélangeant régulièrement.
- Monter les 300 g de crème restants en une chantilly.
- Verser la crème anglaise refroidie sur la chantilly en 2 fois en mélangeant très délicatement de bas en haut avec une spatule. Réserver.

Bûche vanille et fruits rouges (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 18 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Réalisation

Montage :

- Étaler un peu de mousse vanille sur la toile décor posée à plat. Lisser la crème à l'aide d'une spatule coudée.
- Poser la toile dans le moule à bûche, décors face à soi. Verser le reste de crème dans le moule. Lisser.
- Déposer l'insert fruits rouges congelé sur la mousse vanille puis le biscuit. Tasser, lisser et filmer.
- Placer au congélateur une nuit.
- Démouler la bûche encore congelée sur le plat de service et la réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.
- Pour la déguster le lendemain midi, la sortir la veille au soir et pour la déguster le lendemain soir, la sortir le matin même.
- Décorer de billes dorées et autres décorations au choix. Ici un petit pain d'épices en pâte d'amandes.