



Bûche de Noël aux framboises

🕒 Mise en place et préparation: env. 60 min

📅 Cuisson au four: env. 6 min

📅 Mettre au frais: env. 30 min

🥕 végétarien

part (1/12): 339 kcal, lip 16 g, glu 41 g, pro 7 g

Ingrédients

pour 8 personnes

160 g de sucre
6 jaunes d'œufs
2 c.s. d' eau chaude
0.25 c.c. de cannelle

6 blancs d'œufs
2 pincées de sel
2 c.s. de sucre
140 g de farine
4 c.s. de chocolat en poudre

150 g de framboises surgelées, décongelées
2.5 c.s. de sucre glace
3.5 dl de crème entière
1 sachet de sucre vanillé
80 g de framboises surgelées

100 g de fromage frais double crème nature (Philadelphia)
env. 80 g de corn-flakes choco (p.ex. Kellogs Choco Krispies Chocos)

2 brins de romarin
30 g de framboises surgelées
10 g de corn-flakes choco
sucre glace pour le décor

Comment c'est fait:

1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Mettre sucre, jaunes d'œufs, eau et cannelle dans un grand bol, travailler env. 5 min en mousse avec les fouets du batteur-mixeur.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger la farine et le chocolat en poudre, tamiser, verser sur l'appareil en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Répartir la pâte sur deux plaques chemisées de papier cuisson et étaler chaque portion en un rectangle d'env. 30 x 35 cm.
3. Cuisson: env. 6 min au four. Retirer, retourner les biscuits avec le papier sur un nouvelle feuille de papier cuisson, passer un linge mouillé sur le papier du dessus, décoller délicatement. Couvrir aussitôt les biscuits avec la plaque retournée, laisser refroidir.
4. Mixer les framboises avec le sucre glace, passer au tamis dans un grand bol. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre vanillé, en incorporer la moitié à la purée de framboises. Répartir la crème de framboises sur l'un des biscuits en laissant tout autour un bord d'env. 1 cm. Répartir les framboises dessus, enrouler le biscuit à partir du petit côté, égaliser les bords, poser sur un plat. Badigeonner le biscuit roulé avec le reste de la chantilly, couvrir et mettre env. 30 min au frais.
5. Émietter finement l'autre biscuit dans un bol. Incorporer le fromage frais, bien malaxer à la main jusqu'à consistance homogène. Diviser la masse en 6 portions, façonner des cônes avec les mains mouillées. Piquer les corn-flakes sur les cônes de manière à former des «pommes de pin», réserver sur du papier cuisson.
6. Au moment de servir, décorer la bûche avec les pommes de pin. Partager les brins de romarin en morceaux et les répartir sur la bûche avec les framboises. Émietter finement les corn-flakes, parsemer, poudrer de sucre glace.

Préparation à l'avance: cuire les deux biscuits env. 1 jour avant et façonner les pommes de pin avec l'un d'eux. Les garder séparément à couvert au réfrigérateur avec l'autre biscuit . Fourrer le biscuit env. 4 h avant de le servir et le remettre au frais.
