

## **Bûche vanille-framboise**

### **Ingrédients pour une gouttière de 30cm:**

#### **cake vanille :**

90g de sucre  
8g de sucre vanillé  
80g de farine  
70g d'œuf  
200g de crème liquide  
40g de beurre  
2g de levure chimique  
1cc de vanille en poudre

Mélangez la farine et la levure. Faites fondre le beurre. Mélangez les œufs, les sucres et la crème puis incorporez la vanille. Mélangez en ajoutant en alternant le beurre et la farine. Dressez sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 15 minutes environ à 180°.

#### **Compotée de framboises :**

190g de framboises surgelées  
5g de poudre à crème  
30g de sucre en poudre  
2g de gélatine en poudre reconstituée dans l'eau froide

Mélangez l'ensemble des ingrédients, sauf la gélatine, dans une casserole et faites compoter sur feu moyen une quinzaine de minutes en remuant régulièrement. Ajoutez la gélatine. Mélangez bien et faites refroidir.

#### **MOUSSE VANILLE**

170g de lait  
1 gousse de vanille  
26g de sucre  
60g de jaunes d'œuf  
300g de crème liquide entière  
14g de sucre glace  
8g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Hydratez la gélatine dans de l'eau froide.

Portez à ébullition le lait, la gousse de vanille fendue en 2 et ses grains. Retirez du feu et laissez infuser 10 min.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.

Versez 1/3 du lait chaud sur les jaunes puis reversez le tout dans la casserole et remettez à chauffer à feu doux jusqu'à atteindre 82°C.

Ajoutez la gélatine que vous aurez essorée.

Laissez refroidir jusqu'à atteindre environ 40°C.

Montez la crème en chantilly avec le sucre glace.

Incorporez la crème anglaise à la chantilly.

Réservez.

### **Glaçage :**

100g de sucre

100g de glucose

42g d'eau

65g de lait concentré non sucré

100g de chocolat blanc

7g de gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide

colorant blanc (facultatif)

Faites un sirop à 102°C avec le sucre, le glucose et l'eau.

Versez sur le chocolat, mélangez au fouet puis ajoutez le lait concentré, le colorant (facultatif) et enfin la gélatine.

Mixez au mixer plongeant en essayant de faire le moins de bulles possibles.

### **Montage**

Tapissez votre moule à bûche d'une feuille de rhodoïd. Versez les 3/4 de la mousse à la vanille. Faites prendre au congélateur 30 minutes. Découpez une bande de cake vanille de la longueur de votre moule mais un peu moins large de 0,5cm de chaque côté. Versez la compotée de framboises refroidie et recouvrez avec une deuxième bande de cake. Comblez les trous avec la mousse vanille mise dans une poche à douille toute petite et lisse.

Placez au congélateur jusqu'à ce que cela durcisse (une nuit minimum).

Le lendemain, faites chauffer le glaçage à 32° et coulez du nappage miroir sur la bûche déposée sur une grille. Décorez selon vos envies!

