

Bûche de Noël mousse bavaroise à la framboise et moelleux à la pistache



Ingrédients

MOELLEUX PISTACHE

- 60 g de pistaches hachées
- 60 g de poudre d'amandes
- 90 g de farine
- 270 g de sucre en poudre
- 6 blancs d'œufs

MOUSSE BAVAROISE FRAMBOISE

- 600 g de framboises surgelées
- 8 g de gélatine
- 70 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 150 + 200 g de crème liquide
- 150 g de lait entier
- 250 g de framboises fraîches

GLAÇAGE MIROIR

- 75 g d'eau
- 11 g de gélatine
- 150 g de sucre
- 150 g de glucose
- 150 g de chocolat blanc
- 100 g de lait concentré sucré
- 5 g de colorant rose

Etape 1 : Le Moelleux à la pistache

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Mixer la poudre d'amandes et les pistaches (pour plus de goût mixer grossièrement les pistaches) (photo 1).
- 3- Tamiser la farine puis l'ajouter aux poudres mixées ainsi que le sucre (photo 2).
- 4- Monter les blancs en neige (photo 3) et les incorporer au mélange précédent (photo 4).
- 5- Étaler la préparation sur une plaque à pâtisserie sur environ 2 cm d'épaisseur (photo 5).
- 6- Enfourner 15 minutes et laisser refroidir (photo 6).

Etape 2 : La mousse bavaroise à la framboise

- 1- Réaliser une crème anglaise : Porter à ébullition 150 g de crème et le lait (photo 7). Blanchir ensuite les jaunes d'œufs et le sucre (photo 8). Ajouter le lait à la préparation précédente (photo 9). Cuire à la nappe tout en remuant à l'aide d'une spatule (photo 10). Laisser refroidir.
- 2- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 3- Mixer 600 g de framboises et passer le coulis au tamis pour retirer les pépins (photo 11). Réserver 100 g de coulis.
- 4- Faire chauffer le coulis et ajouter la gélatine. Ajouter ensuite le reste du coulis dans lequel on a ajouté 70 g de sucre glace. Mélanger puis réserver.
- 5- Mettre de côté environ 10 g du coulis pour la déco.
- 6- Monter 200 g de crème liquide en Chantilly (photo 12). Ajouter délicatement le coulis restant (photo 13).
- 7- Enfin ajouter la crème anglaise refroidie (photo 14).

Bûche de Noël mousse bavaroise à la framboise et moelleux à la pistache



Etape 3 : Le glaçage miroir (à faire le lendemain)

- 1- Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose (photo 15), à ébullition (photo 16).
- 2- Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée.
- 3- Verser la préparation sur le chocolat blanc (photo 17).
- 4- Ajouter le lait concentré (photo 18) et le colorant (photo 19).
- 5- Réserver au frais (photo 20).

Etape 4 : Le montage

- 1- Mettre un film alimentaire dans le moule de la bûche (photo 21).
- 2- Verser la mousse bavaroise dans le moule en laissant 2 centimètres (photo 22).
- 3- Déposer des framboises fraîches sur le dessus (qui deviendra le dessous le bûche au démoulage) (photo 23).
- 4- Couper le moelleux à la pistache de la taille du moule, puis le déposer au dessus des framboises en appuyant légèrement (photo 24).
- 5- Laisser la bûche prendre une nuit au froid.
- 6- Le lendemain réaliser le glaçage. Le laisser refroidir (photo 26).
- 7- Démouler la bûche et la déposer sur une grille (photo 25).
- 8- Verser le glaçage sur la bûche, il doit tout recouvrir. (si le glaçage est trop prit le passer quelques secondes au micro-ondes) (photo 27)
- 9- Décorer la bûche de quelques framboises.