

Bûche aux fruits rouges et crème chiboust



8-10 PERS.



Pour la garniture :

3 œufs

100g de sucre

30g de fécule de maïs

25cl de lait ½ écrémé

3 feuilles de gélatine (6 g)

200 g de fruits rouges (surgelés en cette saison)

1 à 2 cuillères à soupe de rhum (ou vanille ou eau de rose...)

Pour le biscuit :

3 œufs

70g de sucre en poudre

70g de poudre d'amande

Pour le Décor :

Gelée de fruits

Pour le biscuit Joconde :

- Dans un saladier, mélangez 1 œuf entier, 2 jaunes, le sucre et la poudre d'amande. Battez jusqu'à obtenir un ruban.
- Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Répartissez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en lissant la surface.
- Faites cuire 8 à 10 min dans le four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir.

Pour la crème Chiboust :

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Faites chauffer le lait dans une casserole.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec 60 g de sucre.
- Ajoutez la fécule de maïs et mélangez bien.
- Ajoutez peu à peu le lait chaud.
- Versez la préparation dans la casserole et faites cuire sur feu moyen. Remuez jusqu'à épaississement.
- Retirez la crème pâtissière du feu et ajoutez la gélatine. Remuez pour bien l'incorporer.
- Ajoutez le rhum et laissez refroidir.
- Battez les blancs d'œuf en neige avec le restant de sucre.
- Ajoutez-les délicatement à la crème pâtissière froide. Ajoutez ensuite les fruits rouges.

Montage :

- Découpez le biscuit à la taille du moule à bûche (ou à défaut un moule un cake)
- Placez-le sur un film étirable et déposez-le dans le moule.
- Répartissez la crème aux fruits. Lissez la surface avec une spatule.
- Placez la bûche 6h au frais pour que la mousse prenne.
- Au moment de servir, démoulez la bûche et nappez-la de gelée de fruit pour la faire briller.

