

Bûche royale aux framboises

C'est un peu tard pour vous donner la recette de cette bûche mais vous pouvez lui donner une autre forme avec un autre moule. Au départ, je l'ai découverte grâce à **Mercotte** dans l'émission "Le meilleur pâtissier" et elle était présentée dans un moule bombé. Comme Noël approchait, je l'ai faite en bûche. Les framboises surgelées, c'est pas super, il faudra donc que je recommence au printemps avec des framboises fraîches.



Ingrédients:

Pour les deux roulés:

2 x 100 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé ou 2 x 10 g de sucre vanillé Thermomix

2 x 3 œufs

2 x 80 g de farine

2 cc de levure chimique

1 pot de confiture de framboises (j'ai utilisé un pot de **confiture fraises-framboises**)

Pour la crème bavaroise à la vanille:

3 ou 4 feuilles de gélatines (6 ou 8 g)

30 cl de lait entier

1 gousse de vanille grattée ou 1/3 cc de vanille en poudre

100 g de sucre

3 jaunes d'œufs

150 g de crème fleurette entière

300 g de framboises

Préparation:

1- Faire les deux roulés comme indiqué **ici**. Comme je les fais au thermomix, je fais deux fois la recette mais vous pouvez faire autrement.

Étaler la confiture sur le gâteau et rouler en serrant. Filmer les roulés et les conserver au frais. Pour gagner du temps, je les ai préparés la veille.



2- Mettre les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.

Gratter la gousse de vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Ajouter le lait et mélanger.



Verser le tout dans une casserole et chauffer en remuant. La crème ne doit pas dépasser 80°C. Quand elle atteint cette température, elle est prête. J'ai utilisé la casserole et le thermo sonde mais j'avoue que c'est plus simple au thermomix. J'ai fait plusieurs fois cette bûche et au thermomix, ça va plus vite et on est certain de ne pas dépasser 80°C.



Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Laisser la crème refroidir en remuant de temps en temps.

3- Filmer un moule à cake.

Découper les roulés en rondelles d'un demi centimètre et tapisser le moule.



4- Réaliser une crème fouettée avec la crème fleurette. Pour plus de facilité, j'ai mis le bol du robot et le fouet au réfrigérateur et la crème 15 min au congélateur.

Verser la crème dans le bol et fouetter en augmentant la puissance progressivement.



5- Ajouter les framboises dans la crème refroidie, puis ajouter la crème fouettée en mélangeant délicatement.



6- Verser la bavaroise aux framboises dans le moule. Déposer au-dessus des rondelles de roulé. (Il va vous en rester, on n'utilise pas la totalité des deux roulés).



7- Mettre du film alimentaire au-dessus et déposer un poids.



Mettre au réfrigérateur plusieurs heures voire une nuit.

8- Démouler sur un plat de service et régalez-vous.



