Bûche rose au Marc de champagne & à la framboise

Pour le biscuit (recette piquée sur le blog Jennifer & ses desserts):

•16 biscuits roses de Reims

•4 œufs

•90g de beurre mou

•90g de poudre d'amandes

•200g de sucre en poudre

•quelques gouttes de colorant "framboise"

Commencez par mixer les biscuits. Séparez ensuite les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, fouettez ensemble les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Incorporez alors le beurre mou, la poudre d'amandes et les biscuits mixés.

Battez ensuite les blancs en neige et incorporez-les progressivement au mélange précédent. Vous verrez qu'au début ce sera un peu difficile à mélanger mais au final, vous obtiendrez une pâte fluide et homogène.

Ajoutez le colorant alimentaire. Cette étape est facultative mais je voulais être sûre d'avoir un biscuit bien rose!

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné, qui fasse bien sur la taille de votre moule à bûche (je précise quand même, on ne sait jamais :-)). Le biscuit doit faire environ 1,5 cm de hauteur, pas plus!

Faites cuire à 180° pendant environ 25 minutes (ça dépend toujours un peu du four) et laissez-le ensuite refroidir sur une grille.

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Pour l'insert framboise:

•250g de framboise surgelée (des brisures suffisent)

•100g de sucre cristal

•80g de sucre avec pectine (type Vitpris)

•3 feuilles de gélatine

Dans une casserole, faites chauffer les framboises avec les sucres.

Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mélangez les framboises avec une cuillère en bois pendant 15 minutes à partir de l'ébullition (à petits bouillons).

Ajoutez alors la gélatine bien essorée et mélangez bien pour la dissoudre.

Laissez refroidir.

Recouvrez un moule qui a plus ou moins la taille de votre moule à bûche de film étirable, versez la préparation à la framboise refroidie dessus et placez au congélateur pendant au moins une heure pour que l'insert prenne.

Pour la glace au Marc de Champagne:

•100g de sucre en poudre

•3 jaunes d'œufs

•20cl de lait entier

•30cl de crème liquide

•7cl de Marc de Champagne

Dans un saladier, fouettez ensemble le sucre et les jaunes d'œufs.

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème à feu moyen. Au premier bouillon, arrêtez le feu et versez le mélange lait/crème dans le saladier.

Remettez alors le tout dans la casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu (comptez 5 bonnes minutes).

Hors de feu, ajoutez le Marc de Champagne et laissez refroidir.

Placez alors la préparation dans votre sorbetière/turbine (je vous laisse gérer le temps qui dépend de votre appareil).

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Quand la glace est prise, conservez-la au congélateur jusqu'au montage de la bûche. Je vous recommande néanmoins de ne pas la préparer trop en avance auquel cas elle pourrait durcir et serait nettement moins facile à travailler.

Pour le montage:

•des petites meringues du commerce

•des framboises fraiches

•du sucre doré ou d'autre petites décos sympas :-)

Chemisez votre moule à bûche de film étirable (pour être sûr de pouvoir la démouler sans difficulté).

Versez la glace dans le moule et creusez un petit "fossé" au milieu. Placez-y les meringues têtes en bas.

Taillez l'insert de manière à ce qu'il soit deux fois moins large que la largeur du moule et placez-le sur les meringues. Pressez légèrement de manière à ce que tout soit bien plat.

Taillez alors le biscuit à la taille exacte du moule et placez-le sur la glace.

Conservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Quand vous démoulerez la bûche, retaillez les extrémités pour que ce soit plus joli, décorez avec les framboises.

Et régalez-vous!

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.