

Bûche chocolat et mousse de framboise

Génoise chocolat :

- 4 œufs (à température ambiante plusieurs heures avant)
- 125 g de sucre
- 115 g de farine
- 15 g de poudre de cacao
- 35 g de beurre

Mousse framboise :

- 300 g de framboises surgelées
- 15 cl de crème entière liquide froide
- 5 cl de lait
- 50 g de sucre
- 1 feuille de gélatine

Sirop de punchage : 10 cl d'eau, 50 g de sucre

Ganache chocolat : 100 g de chocolat noir (70 % environ) et 10 cl de crème liquide

Décor : petites meringues en forme de champignons, framboises (fraîches de préférence ou surgelées), petits sujets en plastique,.....

Mousse à la framboise :

- Mettre la feuille de gélatine environ 10 mn avant utilisation, dans un récipient d'eau froide
- Porter le lait et le sucre à ébullition
- Hors du feu, attendre une ou deux minutes, et ajouter la feuille de gélatine. Mélanger jusqu'à dissolution. Laisser tiédir.
- Réduire les framboises en purée, puis passer au tamis pour retirer les pépins. Ajouter le mélange lait/sucre, tiédi, à la purée de framboise et mélanger.
- Monter la crème liquide au fouet ou au batteur, puis une fois ferme, l'incorporer délicatement à la purée de framboises
- Réserver la mousse deux heures au réfrigérateur, ou 30 mn au congélateur.

Génoise chocolat :

- Préparer l'appareil à génoise
- Préparer une plaque (30 x 40 cm) avec papier cuisson graissé
- Etaler ***régulièrement*** l'appareil à génoise sur le papier (utiliser une spatule ou une corne)
- Cuisson rapide : four chaud (220 /240 °C), environ 5 à 7 mn. Contrôler la cuisson d'après la couleur (blond/brun), et le toucher (moelleux et élastique)
- Dès la sortie du four faire glisser le papier de la plaque sur une grille, pour refroidir
- Quand la génoise est tiède, déposer dessus un autre papier sulfurisé graissé, retourner délicatement la grille et retirer le papier qui a servi à la cuisson
- Utiliser quand bien refroidi.

Confection de la bûche :

- Préparer le sirop : porter l'eau et le sucre à ébullition
- Déposer la plaque de génoise, sur le papier cuisson, sur le plan de travail. Découper nettement le rectangle de biscuit, en éliminant les bords
- Imbiber légèrement le biscuit de sirop encore tiède avec un pinceau
- Etaler la mousse de framboise sur le biscuit jusqu'à 3 cm des bords. Couche peu épaisse ?
- Rouler le biscuit en serrant, puis réserver au réfrigérateur

Ganache :

- Porter la crème à ébullition et verser sur le chocolat en morceaux
- Attendre environ 2 mn que le chocolat fonde, puis fouetter en partant du centre, puis progressivement vers les bords, de façon à obtenir une ganache bien lisse

Finition :

- Laisser refroidir la ganache, puis l'étaler sur la bûche avec une spatule
- Attendre quelques minutes puis réaliser des stries à la fourchette pour donner un effet bois
- Décorer avec des framboises, des petits champignons de meringue, de petits objets,... puis finir en saupoudrant de sucre glace.
- Cette bûche peut se conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur.
