

Bûche aux framboises

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine

- 6 macarons à la framboise
- Fruits rouges frais

Pour le bavarois :

- 400 g de framboises fraîches
- 5 feuilles de gélatine
- 150 g de sucre
- 40 cl de crème liquide entière

Pour la décoration :

Préparation

- Réalisez le biscuit : battez les œufs et le sucre au fouet électrique. Ajoutez la farine en soulevant la masse. Versez la pâte sur une plaque de cuisson et mettez au four 12 minutes à 180 °C. Démoulez 5 minutes après la sortie du four.
- Préparez le bavarois : écrasez les framboises à travers un tamis pour récupérer la pulpe. Chauffez-la et ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide et le sucre.
- Montez la crème en chantilly bien ferme et incorporez-la délicatement à la purée de fruits refroidie.
- Versez les deux tiers du bavarois dans un moule à bûche. Placez quelques framboises fraîches puis recouvrez à nouveau de bavarois. Coupez en rectangle le biscuit et placez-le sur le bavarois. Recouvrez d'un film alimentaire et placez au congélateur 3 heures minimum.
- Démoulez la bûche sur un plat de service. Séparez les coques de macarons et placez-les à la base de la bûche. Décorez de fruits rouges. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Si vous utilisez des framboises congelées, il faut impérativement porter la purée de fruits à ébullition afin de pouvoir la recongeler pour le démoulage.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 282 mg**



- **Phosphore : 145 mg**



- **Sel : 0.5 g**

