

Bûche « brique » pistache/framboise



Ingrédients pour 6 à 8 personnes : Recette "Saveurs" N°14

- Génoise : 125 g de sucre, 2 cuillères à soupe de pâte de pistache, 4oeufs, 100 g de farine, 25 g de Maïzena, colorant vert
- Mousse framboises: 20 cl de crème liquide bien froide, 200 g de framboises, 3 cuil. à soupe de mascarpone, 30 g de sucre en poudre, pistaches vertes non salées concassées

Préparation de la génoise : préchauffez le four à 180°.

Au Cook'in : Clipsez le fouet sur les lames. Versez dans le bol, les oeufs, la pâte à pistache, le colorant et le sucre. Programmez 5mn, 40°, vit5. Retirez le verre doseur et faites tourner 2mn à vitesse 5. Ajoutez la farine et la maïzena mélangez 20 secondes vit3.

Sans Cook'in : Fouettez ensemble doucement au bain-marie les oeufs et le sucre ainsi que la pâte à pistache jusqu'à 45°. Fouettez ensuite l'ensemble de la préparation jusqu'à complet refroidissement, elle doit augmenter de volume. Ajoutez en pluie la farine et la Maïzena et mélangez bien.

Versez la préparation dans le Flexipan Plat ou dans un moule à roulé beurré, étalez la préparation puis enfournez 10mn environ. Laissez refroidir et démoulez sur une toile Silpat. Découpez la génoise en 5 rectangles égaux.

Préparation de la mousse de framboise : Fouettez au batteur la crème fraîche et le mascarpone afin d'obtenir une consistance ferme. Réservez quelques framboises entières et écrasez grossièrement le reste. Mélangez cette "écrasée" de framboises avec la crème.

Montage: Étalez cette préparation sur les rectangles de génoises en gardant le dernier vide. Superposez les rectangles garnis et terminez par le dernier rectangle vierge. Décorez de pistaches concassées et de framboises. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Le Flo des saveurs novembre 2014