



## Bûche pistache framboise

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

100g de beurre  
100g de farine  
100g de sucre  
6g de levure chimique  
40g de lait  
2 oeufs

#### Gelée de framboise

250g de coulis de framboises  
2.5feuilles de gélatine

#### Croustillant à la pistache

20g de chocolat blanc  
30g de gavottes  
80g de pâte à pistache

#### Mousse à la pistache

3 oeufs  
225g de lait  
225g de crème liquide entière  
75g de pâte à pistache  
3feuilles de gélatine  
20g de sucre

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

Verser sur la moitié d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper la bande la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cakes

### Gelée de framboise

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la gélatine essore

Laisser refroidir

Verser dans le fond du moule qui servira d'insert mettre au congélateur 4h



## Bûche pistache framboise

### Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pte de pistache, puis les gavottes préalablement mixées et mélanger

Étaler la préparation sur la bande de biscuit et mettre au congélateur pour 1h

### Mousse à la pistache

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essorée hors du feu ainsi que la pte pistache.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois.

### Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse la pistache

Poser la gele de framboise congelée

Mettre le reste de la mousse et positionner la bande de biscuit

Laisser une nuit au congélateur

Décorer selon vos envies

Moi j'ai utilisé le spray alimentaire Alice dlice