



## Bûche pistache framboise

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### 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 à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

### Gelée de framboise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

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

### Croustillant à la pistache

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

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

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



## Bûche pistache framboise

### Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pâte à pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

### Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse à la pistache

Poser la gelée 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 délice