Bûche roulée framboise et chocolat blanc



2 H · 8 PERS. · MOYEN

INGRÉDIENTS

- **4** œufs
- **120 g** de sucre
- **100 g** de farine
- **1 c. à c.** de levure
- **200 g** de chocolat blanc
- **30 cl** de crème entière
- **250 g** de framboises
- **2** feuilles de gélatine
- **40 g** de sucre glace
- **1** citron vert
- Sel

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat blanc dans 10 cl de crème chaude. Laisser refroidir.
2. Monter les 20 cl de crème restants bien froids, les incorporer au chocolat.
3. Réserver cette mousse 1 h au frais.
4. Séparer les œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchir.
5. Ajouter farine et levure, puis les blancs montés avec une pincée de sel.
6. Étaler sur une plaque chemisée, cuire 10 min à 180 °C.
7. Rouler le biscuit chaud dans un torchon humide, laisser refroidir.
8. Dérouler, garnir de mousse et de framboises, rouler serré.
9. Masquer avec le reste de mousse, râper le zeste du citron vert.

SUITE AU VERSO →

Bûche roulée framboise et chocolat blanc

PRÉPARATION, SUITE

10 Réserver 4 h au frais. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

L'astuce Rouler le biscuit encore chaud : c'est ce qui évite qu'il se fende.