

Bûche de Noël framboise / mascarpone

Pour 8 personnes :

Génoise :

4 œufs
125 g de sucre en poudre
100 g de farine
50 g de maïzena
Zeste d' ½ citron bio

Crème :

40 cl de crème liquide
150 g de mascarpone
2 feuilles de gélatine
Jus d'1 citron
Zeste d'1/2 citron bio
30 g de sucre en poudre
250 g de framboises fraîches ou surgelées

Pour le montage :

10 cl de sirop de sureau
Quelques perles en sucre pour le décor



Préchauffez le four à 180°C.

Commencez par réaliser la génoise. Dans un bain-marie, fouettez au batteur électrique les œufs et le sucre en poudre ainsi que le zeste de citron, montez ce mélange jusqu'à 45°C. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, le mélange doit être tiède au doigt. Continuez de fouetter la crème obtenue, hors du feu et jusqu'à complet refroidissement : elle doit tripler de volume. Ajoutez en pluie la farine et la maïzena puis mélangez le tout.

Chemisez une plaque à pâtisserie avec du papier cuisson et versez-y la génoise sur une épaisseur de 1 cm. Enfournéz-la pour 10 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

A la sortie du four, démoulez la génoise sur un torchon propre puis roulez-la aussitôt sur elle-même dans le torchon et laissez-la refroidir enroulée.

Préparez la crème. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer 10 cl de crème liquide avec le zeste et le jus de citron. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée à la crème citronnée, mélangez et laissez refroidir. Placez le reste de crème et le mascarpone dans un saladier puis fouettez l'ensemble jusqu'à ce que la texture soit ferme. Ajoutez le sucre en poudre en continuant de fouetter. Ajoutez pour finir la crème citronnée refroidie.

Déroulez délicatement la génoise froide puis arrosez-la avec le sirop de sureau. Répartissez la crème et les framboises sur la génoise et enroulez-la de nouveau avec précaution. Enrobez-la avec le reste de crème et placez au réfrigérateur pour 2h au moins avant de servir.