

Buche au chocolat et framboises

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Repos : 6 à 8 h voir 1 nuit
Cuisson : 15 min

Ingredients pour 6 personnes :

Biscuits Joconde :	Mousse au chocolat :
2 oeufs	180 g de chocolat au lait
80 g de sucre glace	500 g de crème liquide ENTIERE
80 g de poudre d'amande	200 g de framboises
30 g de farine	Sucre en poudre
2 blancs d'oeuf	
20 g de sucre en poudre	
20 g de beurre fondu	

Préparation :

Pour le biscuit Joconde voir la recette (le pdf est disponible)

Préparation de la mousse au chocolat au lait:

Avant de commencer, placez un grand saladier et les fouets de votre batteur au congélateur pendant au moins 10 min
(Pour ma part, je place le bol du robot la veille au congélateur et le fouet au frigo).

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, réservez.

Placez votre crème liquide bien froide dans le saladier bien froid et montez la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir (mais pas en total chantilly) vite, je mets sur vitesse rapide dès le départ). Réservez au frais

Versez une petite partie de la crème dans le chocolat fondu, bien mélanger délicatement, puis versez le reste et bien mélanger toujours aussi délicatement.

Versez une partie de la mousse dans votre moule à buche, tapotez-la délicatement sur votre table afin d'enlever l'air et que la mousse s'imprègne bien dans les parois de votre déco.

Placez 2 rangées de framboises sans les enfoncer, puis recouvrez avec de la mousse sans appuyer.

Placez le biscuit Joconde et le recouvrez avec le reste de mousse sans appuyer. Bien égaliser la mousse, nettoyez les bords du moule de façon que le démoulage se face plus facilement.

Placez au congélateur pour 6 à 8 h

Démoulez délicatement, enlevez la feuille décorative.

Décorez votre buche à votre guise

Placez au frais jusqu'au moment de déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!