

# BÛCHE FRAMBOISES-PASSION (sans beurre, ni crème)



1h



10



180



1 nuit



8

## Ingédients :

Pour le biscuit (prévoir un moule rectangulaire de 28 cm) :

- 4 œufs, jaunes et blancs séparés
- 100g de farine de blé (ou 70g de farine T65 + 30 g de farine de petit épeautre ... mais biscuit sera un peu plus sec)
- 70 g de sucre semoule
- 1 citron jaune bio
- 1 pincée de sel



Pour la mousse au fromage blanc :

- 4 blancs d'œufs + 2 jaunes
- 1 pincée de sel
- 250g de fromage blanc ½ écrémé
- 70 g de sucre blanc ou 35g de tagatessel\*
- 10 à 12 fruits de la passion
- 4 feuilles de gélatines

Pour la gelée aux framboises :

- 400g de framboises congelées (ou fraîches)
- 60g de sucre semoule
- 4.5 feuilles de gélatines

Pour la décoration et le goût :

- Plusieurs options : votre option ou 100g de noisettes du Piemont grillées ou 12g de chocolat blanc.

**1** laver vous les mains, préparer vos ingrédients : tamiser la farine, séparer les jaunes des blancs, peser le sucre, laver le citron et préparer le zeste. La préparation de tous les ingrédients est valable pour chaque partie (biscuit, mousse et crème) – Chauffer votre four à 180°C chaleur tournante.

# BÛCHE FRAMBOISES-PASSION (sans beurre, ni crème)

## 2 Préparer le biscuit :

- Montez les blancs en neige avec la pincée de sel et verser le sucre peu à peu pour obtenir une neige ferme mais pas trop dure. Ajoutez le zeste de citron et fouettez à nouveau deux secondes.
- Incorporez délicatement à l'aide d'une spatule les jaunes d'œufs puis la farine : votre pâte est terminée.
- Couvrez votre plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé et étalez la pâte dessus de manière à former un rectangle de 26cm sur 20 cm environ, en vous aidant d'une spatule à large lame plate en Inox.
- Enfournez une dizaine de minutes. Laissez refroidir le biscuit en le recouvrant d'une feuille sulfurisée et d'un torchon bien humide afin qu'il reste souple.

## 3 Préparez la mousse au fromage blanc :

- Mettez les feuilles de gélatines dans de l'eau bien froide pour les ramollir.
- Lavez puis ouvrez les fruits de la passion, videz-les et mixez l'intérieur avec les graines puis passez-les dans une passoire fine. Mettre de côté. (Gardez en la moitié à part dans un verre.)
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et blanchit ; incorporer-le dans le fromage blanc. Réservez le mélange au réfrigérateur.
- Battez les blancs d'œufs, avec la pincée de sel, bien ferme puis incorporez délicatement les blancs d'œufs au fromage blanc.
- Faites chauffer tout doucement le jus de la passion, égouttez les feuilles de gélatine et mettez-les dans le jus tiède. Incorporer alors délicatement votre jus dans la mousse au fromage blanc. Votre mousse est prête : réservez-là au frais.

## 4 Préparer votre gelée aux framboises :

- Mettez les feuilles de gélatines dans de l'eau bien froide pour les ramollir.
- Mixer les framboises et les passer à la passoire fine pour enlever les petits grains afin d'obtenir un coulis lisse, séparez votre coulis en 2 récipients.
- Dans l'un, ajouter le sucre et mélanger.
- Chauffer doucement l'autre partie jusqu'à ce qu'il soit tiède, égouttez les feuilles de gélatines et mettez-les dedans.
- Rassembler les 2 parties : votre gelée de coulis au framboise est prête ☺

# BÛCHE FRAMBOISES-PASSION (sans beurre, ni crème)

## 5 Pour le montage :

- Enlever le papier sulfurisé au-dessus du gâteau et décollez délicatement celui du dessous mais laissez votre gâteau dessus ou remplacez le papier sulfurisé par du papier film si vous pouvez (délicat)
- Imbibez le biscuit du jus de fruit de la passion à l'aide d'un pinceau
- Etalez généreusement la gelée de framboise, gardez 300ml au réfrigérateur (glaçage)
- Mettre le gâteau dans le moule rectangulaire en le laissant ouvert (n'hésitez pas à le faire à deux pour ne pas casser les extrémités du gâteau)
- *Verser alors une rangées de noisettes pilées au fond du moule (gardez en 30g pour la décoration) si vous avez choisi cette option.*
- Versez la mousse aux fromage blanc tout le long puis rabattre les rebords pour fermer le gâteau (aider vous du papier sulfuriser ou papier fils pour bien fermer en serrant au mieux).
- Mettez au réfrigérateur pendant toute une nuit.

## 6 Pour la décoration :

- Retirer le gâteau du moule et retournez-le de manière à ce que la jointure soit sur le côté ou en dessous. (délicat)
- Prenez le restant de la gelée aux framboises ; la faire chauffer tout doucement pour la liquéfier (elle sera à peine tiède). Versez-la sur le gâteau et aidez-vous d'un pinceau pour les côtés.
- Selon l'option choisie : parsemer par-dessus des petits morceaux de noisettes pilées restant ou des petits copeaux de chocolat blanc obtenus à l'aide d'un économie.
- Mettez le gâteau sur un beau plateau rectangulaire et réservez au réfrigérateur.

**Bonne dégustation !**

\*Tagatessel est un édulcorant 100% naturel peu calorique sans perte de goût et sans arrière-goût, 1 dose de tagatessel = 2 doses de sucre blanc – marque : damhert – rayons diététique de votre supermarché ou magasin biologique.