

# Recette de la bûche aux Biscuits Roses et chocolat blanc

## Liste des ingrédients pour un moule de 24cm :

- 16 Biscuits Roses
- 13 mini Biscuits Roses
- 150 g de chocolat blanc
- 200 g de mascarpone
- 15 cl de crème
- 40 g de sucre
- 1 feuille de gélatine
- Framboises pour la décoration
- Menthe pour la décoration



## COULIS

- 500 g de framboises surgelées
- 100 g de sucre

## Étapes de préparation :

### COULIS

1. Faire cuire les framboises avec le sucre afin d'obtenir une compotée.
2. Passer au mixeur puis au chinois ( une petite passoire avec une grille fine fera l'affaire ) afin d'en recueillir le jus.
3. Mettre la feuille de gélatine à réhydrater dans de l'eau froide.
4. Prélever 150 g de coulis et le remettre sur le feu, aux premiers bouillons incorporer la gélatine bien essorée. Laisser un peu tiédir puis verser le coulis dans la gouttière. Faire prendre au moins 2 heures au congélateur.

### BÛCHE

1. Tapisser le moule à cake de film alimentaire.
2. Faire tiédir le coulis restant et le diluer avec un peu d'eau.
3. Faire fondre le chocolat blanc avec 5 cl de crème au micro-ondes ou au bain-marie. Bien mélanger afin d'obtenir une ganache lisse.
4. Ajouter le sucre et le mascarpone.
5. Monter les 10 cl de crème restants en chantilly puis l'incorporer au chocolat.
6. Tremper les biscuits du côté non bombé dans le coulis de framboises et commencer à les positionner dans le moule. Le fond sera garni avec les mini Biscuits Roses que vous aurez également imbibés.
7. Déposer un peu de mousse au chocolat dans le fond.
8. Couper l'insert à la bonne longueur puis le poser sur le mousse.
9. Recouvrir entièrement l'insert jusqu'aux biscuits.

10. Mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

11. Démouler votre bûche sur un plat de service, décorer avec les framboises et les feuilles de menthe.

12. Remettre au frais en attendant de servir. S'il vous reste du coulis de framboises, vous pouvez le congeler.

[=> Retrouvez cette recette sur le site www.fossier.fr](http://www.fossier.fr)

[=> Découvrir d'autres recettes à base de biscuits roses](#)