



BÛCHE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE

Apports nutritionnels par personne :



SUCRE
6 carrés*



GRAISSE
1 carrés**

NOMBRE DE PERSONNES
6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1/2 pot de mascarpone (125 g)
- 100 g de chocolat blanc saveur amande
- 100 g de fromage blanc à 20% MG
- 50 g d'éclats de pistaches torréfiées
- 26 biscuits roses de Reims
- 2 cuillères à soupe d'Amaretto (10 mL)
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- 1 bol d'eau
- 200g de framboises surgelées dont 8 pour la décoration

PRÉPARATION

PRÉPARATION
20 min

1. Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec l'extrait d'amande amère pendant 5 minutes. Ajouter une cuillère à soupe d'Amaretto et laisser refroidir.
2. Faire fondre le chocolat au four micro-ondes pendant 30 secondes avec 2 cuillères à soupe d'eau et mélanger sans tarder jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse.
3. Ajouter le fromage blanc, le mascarpone et 1 cuillère à soupe d'Amaretto puis mélanger énergiquement au fouet.
4. Incorporer les pistaches et les framboises puis mélanger jusqu'à obtenir une crème rose homogène.
5. Placer un papier film transparent sur l'ensemble des parois d'un moule à bûche de 33 cm (ou à défaut un moule à cake).
6. Tremper rapidement 20 biscuits de Reims dans l'eau aromatisée, les égoutter et garnir le pourtour du moule.
7. Verser la préparation et la recouvrir de 6 biscuits imbibés, dans le sens de la longueur.
8. Couvrir le moule d'un papier film transparent (au contact de la bûche), mettre un poids dessus et laisser prendre au frais pendant au moins 4 heures.
9. Juste avant de servir, décorer la bûche en disposant côte à côte les 8 framboises restantes

ASTUCE

Le temps minimum de repos est de 4 heures, mais si vous laissez reposer votre bûche quelques heures de plus, ou si vous la préparez la veille, elle n'en sera que meilleure.

[Télécharger la recette](#)

Références

1. * 1 carré de sucre = 5g de glucides
2. ** 1 carré de graisse = 10g de lipides

D'AUTRES RECETTES QUI POURRAIENT VOUS PLAIRE



Les canelés de Mag

[EN SAVOIR PLUS](#)



Basbousa aux amandes

[EN SAVOIR PLUS](#)



Bûche framboise chocolat blanc et pistache

[EN SAVOIR PLUS](#)



Muffins coeur à la pâte à tartiner

[EN SAVOIR PLUS](#)

[VOIR TOUTES LES RECETTES](#)

7000043344 - 09/2023