

Bûche Framboise-Spéculoos,

Ingrédients :
Pour 2 bûches

Financier au spéculoos:

- * 120 g de sucre glace
- * 4 blancs d'œufs
- * 30 g de farine
- * 60 g de spéculoos réduits en poudre
- * 140 g de poudre d'amande
- * 150 g de beurre fondu
- * 8 spéculoos

Bavarois framboise:

- * 500 g de framboises mixées
- * 100 g de sucre
- * 450 de crème liquide
- * 5 feuilles de gélatine

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre Flexipat sur la plaque perforée.

Mélangez la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et la poudre de spéculoos. Ajoutez les poudres aux blancs d'œufs et mélangez bien. Incorporez le beurre fondu. Versez cette pâte dans le Flexipat et faites cuire 20 minutes à 180°C (th.6).

Faites ramollir les feuilles de gélatine pendant dix minutes dans l'eau froide.

Pendant ce temps passez les framboises par un tamis pour enlever les petites graines. Mettez 1/3 du coulis dans une casserole et faites chauffer à feu doux puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez le tout au reste du coulis et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly ferme. Mélangez-la délicatement avec le coulis et versez une partie dans les empreintes pour bûche thermoformée chemisée avec un tapis relief. Découpez une bande dans le financier et posez la sur la crème. Couvrez par la crème framboise et terminez avec une bande de financier. Laissez prendre au congélateur.

Une fois démoulée, décorez votre bûche avec des spéculoos, du chocolat ou des coques de macarons.

Note : Merci à Virginie pour cette belle recette.

