

BUCHE MOUSSE CITRON - FRAMBOISES

Et ses petites meringues

De *Virginie Conan Votre Chefsansgluten*

(pour 6/8 personnes)

(sans gluten et sans lait)

CONSEIL : A faire la veille pour que se réalise l'osmose entre les différentes textures qui composent la bûche!
Les **meringues** peuvent se réaliser plusieurs jours à l'avance.
Penser à les conffectionner avant le montage de la bûche.

La MOUSSE au citron :

4 feuilles de gélatine (8gr)
4 œufs
100 gr de sucre en poudre
10 gr de Maïzena
125 gr de crème soja (ou crème entière liquide)
les zestes râpés finement d'un citron jaune BIO
le jus de deux citrons jaune BIOS

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un **bol** d'eau froide.

Séparer les jaunes des blancs d'œuf.

Dans un **saladier**, mélanger au fouet 50 gr de sucre en poudre avec les 4 jaunes puis incorporer la maïzena. **Fouetter** énergiquement.

Dans une **casserole**, faire chauffer à feu moyen la crème, le jus de citron et les zestes. Mélanger au fouet. Lorsque le mélange est bien chaud, verser la moitié dans le saladier contenant les jaunes tout en mélangeant au fouet. Puis, verser la totalité du contenu du saladier dans la casserole.

Et laisser chauffer tout en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Ajouter alors les feuilles de gélatine. Mélanger au fouet puis retirer la casserole du feu. Verser le tout dans le saladier et réserver.

Monter les blancs en neige au **batteur électrique**. Quand les blancs commencent à monter verser progressivement les 50 gr de sucre en poudre restant.

Fouetter la crème citron avec 1/3 des blancs en neige. Incorporer délicatement le reste sans les casser avec une **spatule**. **Réserver au frais.**

LE BISCUIT ROULE:

120 g de farine sans gluten (60 gr de farine de riz semi-complet et 60 gr de fécule de pomme de terre)
120 gr de sucre en poudre
5 œufs

Préchauffer le four à 200°C.

A l'aide d'un **pinceau**, huiler une **plaque de cuisson** et recouvrir d'une **feuille de papier sulfurisé**.

Casser les œufs. Verser les jaunes dans un **saladier** et les blancs dans un autre.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine. Mélanger.

Battre les blancs en neige au **battre électrique**. Les blancs doivent être bien fermes.

Incorporer délicatement les blancs aux jaunes en deux temps.

Étaler la préparation sur la plaque à l'aide d'une **maryse** (= une spatule) et enfourner pour 12 minutes !!

Préparer un **torchon humide** posé à plat sur une table pour le démoulage.

A la sortie du four, renverser la plaque de cuisson sur le torchon. Retirer la plaque puis délicatement la feuille de papier sulfurisé. Et enfin, rouler la pâte avec le torchon sans trop serrer. Laisser refroidir. Dérouler, retirer le torchon.

LE MONTAGE : Avant de garnir le biscuit roulé, vérifier que celui-ci soit bien refroidi.

Ingrédient : 1 bol de framboises entières congelées

Étaler la crème avec **une cuillère à soupe** ou une **spatule** sur le biscuit déroulé.

Déposer sur la crème quelques framboises. Rouler sans trop serrer pour laisser de l'espace à la crème. Couper les extrémités délicatement. Étaler la crème sur le dessus de la bûche, et les côtés.

Déposer les meringues. Et laisser au frais au minimum une nuit. Au moment de servir, vous pouvez saupoudrer légèrement de cacao en poudre.

Pour les MERINGUES :

Les meringues peuvent se préparer plusieurs jours à l'avance. Ces meringues sont fondantes et légèrement moelleuses à l'intérieur.

3 blancs d'œufs (90gr)
180 gr de sucre semoule

Fouetter au bain-marie le sucre et les blancs d'œufs jusqu'à ce que le mélange atteigne 45 à 50°C.
(thermomètre à pâtisserie)

Retirer du feu et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse et devienne ferme.

Préchauffer le four à 80°C chaleur tournante.

Dès que la meringue a refroidi, remplir une poche à douille et confectionner les meringues (en forme de mini sapin par exemple) sur une plaque de cuisson sur laquelle on aura déposé une feuille de papier de cuisson.

Enfourner pour 1 heure. A la fin de la cuisson, entrouvrir légèrement le four et laisser encore 10 à 15 minutes. Surveiller la cuisson, les meringues ne doivent pas colorer.