



## Ma bûche à la framboise et au nougat

Recette pour 6 à 8 personnes environ. Préparation : 30 min. Cuisson : 12 min. Frais : 2 h.

### Ingrédients

Oeufs : 4  
Sucre en poudre : 125 g  
Farine : 75 g  
Maïzena® : 50 g  
Beurre : 50 g

Framboises : 400 g  
Sucralose : 10 g (= 100 g de sucre en poudre)

Pâte de nougat : 125 g  
Mascarpone : 500 g  
Eau de rose : 3 c. à s.  
Sucralose : 10 g (= 100 g de sucre en poudre)

Pétales de roses cristallisés : 10 g

### Matériel

deux grandes jattes  
un bol  
un fouet  
une balance ménagère  
une spatule  
un mortier + pilon  
un moulin à confiture  
du papier sulfurisé  
une plaque à pâtisserie



### Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans chaque grande jatte, et fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
2. Faire fondre le beurre dans le bol, et l'ajouter à la préparation précédente.
3. Ajouter la farine et la Maïzena®, mélanger.
4. Monter les blancs en neige ferme et incorporer celle-ci délicatement à la préparation.
5. Mixer les framboises avec le sucralose / sucre, puis passer la purée obtenue au moulin à confiture afin d'enlever tous les grains.
6. Incorporer 5 cuillères à soupe de ce coulis de framboises dans la pâte et bien mélanger pour une couleur rose uniforme.
7. Préchauffer le four à 175°C et disposer une grande feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie à hauts rebords. Verser la pâte à biscuit dessus et bien lisser le tout à la spatule.
8. Enfourner pour 12 minutes.

### Réalisation > le secret du biscuit roulé

**9.** Un peu avant la fin de la cuisson, sur un torchon humide, déposer une feuille de papier sulfurisé, saupoudrée de sucre en poudre.

**10.** Dès la fin de la cuisson, retourner le biscuit tout chaud sur le papier sucré. Décoller doucement le papier qui avait servi de fond à la cuisson, et rouler immédiatement le papier et le linge, bien serrés. Laisser refroidir.

### Réalisation > la crème de nougat

**11.** Mélanger la pâte de nougat et le mascarpone, ajouter l'eau de rose et le sucralose / sucre et bien lisser le tout.

**12.** Dérouler délicatement le biscuit roulé et le garnir de cette crème au nougat et à la rose. Le rouler à nouveau sur lui-même.

### Réalisation > le décor à la framboise et à la rose

**13.** Enfin, le napper du coulis de framboise restant. Lisser à la spatule ou créer des effets de reliefs. Décorer de pétales de rose cristallisés entiers ou réduits en poudre. Couper les entames et servir !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)