

Bûche glacée citron & framboise

Allez je donne le top départ aux recettes de Noël. Et on commence avec cette recette de bûche glacée pour aller avec la glace de mardi. L'association citron-framboise est vraiment un délice ! Et vous allez me dire "Mais comment fait-elle pour avoir des framboises au mois de décembre ?" Et bien j'ai congelé toutes les framboises du jardin que je n'ai pas utilisées cet été. Les framboises se gardent vraiment bien et on peut en manger toute l'année comme ça !

Je prépare cette bûche sur 2 jours car je n'ai qu'une sorbetière et que le récipient doit être mis au congélateur 12h pour faire suffisamment de froid pour réaliser une glace.

6 personnes – * – 48h**



◆ Glace citron

- ◆ 40g de lait
- ◆ 2 petits jaunes d'oeufs
- ◆ 90g de sucre
- ◆ 70g de crème fraîche
- ◆ 1 citron jaune
- ◆ 1 citron vert

◆ Glace framboise

- ◇ 400g de framboises
- ◇ 40g de sucre
- ◇ 150g de lait
- ◇ 200g de crème liquide entière à 35% de matière grasse

◆ Meringue suisse

- ◇ 125g de blancs d'oeufs
 - ◇ 250g de sucre
-

Vous aurez besoin de :

- ◇ Un saladier
 - ◇ Une casserole
 - ◇ Un thermomètre
 - ◇ Une sorbetière
 - ◇ Un batteur électrique
 - ◇ Un mixeur plongeant
 - ◇ Un tamis
-

[15min+40min de turbine]

La veille préparez la glace à la framboise.

1. Dans une casserole, faites chauffer les framboises et le sucre pour obtenir une compotée. Faites chauffer cette compotée jusqu'à la première ébullition.
2. Mixez en ajoutant le lait et la crème liquide.
3. Passez votre crème dans un chinois ou un tamis pour enlever les grains des framboises.
4. Turbinez votre crème dans votre sorbetière ou votre turbine.
5. Une fois la glace à bonne consistance, réservez-la dans

une boîte hermétique au congélateur.

[20min+12h de repos]

La veille, préparez aussi **la crème au citron** pour faire la glace le jour même. Vous pouvez retrouver tous les



détails de la recette ici.

1. Faites une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre parfumé avec les zestes du citron jaune.
 2. Ajoutez la crème fraîche et le jus des citrons une fois la crème anglaise refroidie à température ambiante.
 3. Filmez la crème au contact et réservez la au frais toute la nuit.
 4. Turbinez-la le lendemain une fois que le récipient de la sorbetière a bien pris au frais après la glace à la framboise.
-

[20min+1h de cuisson]

Le jour même, préparez **la meringue suisse**. Je fais une meringue suisse car elle résiste mieux à l'humidité qu'une meringue française.

1. Préchauffez votre four à 100°C.
2. Préparez vos œufs et votre sucre dans un saladier.
3. Posez-le sur une casserole avec un fond d'eau sur feu

doux pour réaliser un bain marie.

4. Fouettez au batteur électrique tout en chauffant.
5. Commencez à petite vitesse puis augmentez la vitesse en même temps que la température monte.
6. Une fois que la température des blancs est entre 40°C et 45°C (pas plus) sortez-les du bain marie et continuez de fouetter à vitesse maximale jusqu'à refroidissement.
7. Étalez une couche épaisse de votre meringue sur une plaque qui va au four, recouverte de papier cuisson. Vous pouvez pocher joliment ce qu'il reste de meringue pour faire des décorations après.
8. Enfournez pendant 1h, surveillez votre cuisson, la meringue doit être entièrement cuite et craquante sinon elle deviendra molle et caoutchouteuse au contact de la glace.

[15min+4h de repos]

Une fois la meringue cuite et refroidie vous pouvez passer au montage.

1. Quelques minutes avant, sortez les glaces du congélateur pour qu'elles ramollissent pour les manipuler plus facilement.
2. Dans votre moule à bûche, placez votre glace au citron et lissez pour obtenir une surface plate.
3. Disposez votre glace à la framboise dessus.
4. Finissez par la meringue bien cuite.
5. Laissez votre bûche congeler pendant quelques heures.
6. Une fois démoulée, on verra apparaître des jolies couches. Je la laisse comme ça sans la décorer parce que je trouve que la simplicité a son charme. Et qu'on a déjà abattu pas mal de travail pour ce dessert qui sera



mangé en quelques secondes !

Enjoy ☐