

BÛCHE CHOCOLAT BLANC, PISTACHE ET FRAMBOISES

CHANTILLY AU CHOCOLAT BLANC

300 gr de chocolat blanc
300 gr de crème fleurette à 30%

GARNITURE

300 gr de framboises surgelées

GÂTEAU

4 œufs
120 gr de sucre
30 gr de farine t45 (ou t55)
30 gr de maïzena
30 gr de pistaches en poudre
5 gouttes d'arôme pistache
une ou 2 gouttes de colorant vert (facultatif)



La veille préparer la ganache au chocolat blanc

Mettre dans le bol 100 gr de crème fraîche à 30% de mg et programmer 4 mn 100° vit 2 ajouter 300 gr de chocolat blanc et laisser fondre 10 sec, mélanger 2 sec vit 3 ranger au frigo pour une douzaine d'heures

Préchauffer le four à 180° (th6) chaleur statique

Mettre les œufs avec le sucre et le fouet dans le bol, programmer 15 mn 60° vit 3.5

Pendant ce temps chemiser une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé

mélanger dans un bol la farine la maïzena et la poudre de pistache

à la sonnerie programmer 10 sec vit2 et déposer le mélange des poudre sur les œufs avec une cuil à soupe (mettre les gouttes d'arome après la première cuillère de poudre),

verser la pâte dans la plaque de cuisson et enfourner 10 mn

Démouler le gâteau sur un torchon humide et le recouvrir d'un torchon humide

Monter la ganache en chantilly, la mettre en morceaux dans le bol avec 50 gr de crème fleurette à 30% et la détendre 5 sec vit 3, insérer le fouet et faire tourner à vit 3.5, ajouter les 150 gr de crème par le trou du couvercle et bien surveiller

stopper le fouet dès que la crème est mousseuse et bien montée.

Mettre en poche à douilles, et en couper le bout

Retourner le biscuit (sans le casser) retirer le torchon et le débarrasser de sa peau dorée (ce n'est pas obligatoire mais le résultat sera plus joli à la découpe)

Garnir le biscuit jusqu'à 4 à 5 cm du bord et disposer les framboises

rouler le biscuit, en partant à l'opposé de la partie sans chantilly couper les bouts en biais, disposer les parties coupées sur la bûche et la couvrir de la chantilly restante,

Décorer selon vos envies

avec une fourchette dessiner des traits ondulés pour un effet écorces et poudrer finement de cacao sans sucre (j'ai rajouté des feuilles en chocolat [\(recette ici\)](#) que j'ai poudré de colorant doré)

ou bien lisser la crème et y poser des framboises alignées