

## Bûche fraîcheur chocolat blanc rhubarbe fraise



*Insert Rhubarbe/fraise:* 250g de rhubarbe, 120g de sucre, 6g (3 feuilles) de gélatine, 150 g de purée de fraise, facultatif: 1 pointe de colorant rouge

*Biscuit citron vert :* 1 oeuf, 40 g de sucre, 60 g de fromage blanc, 50 g de farine, 1 cuil. à café de levure, 1 zeste de citron vert

*Mousse chocolat blanc pistache:* 4 g de gélatine, 160 g de chocolat blanc, 300g + 80 g de crème fraîche, facultatif: 15 g de pâte de pistache, colorant vert

*Préparation de l'insert gélifié aux fruits :* Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Épluchez la rhubarbe et la couper en tronçons de 2 cm. Faites la cuire avec les 100 g de sucre pendant 5 mn. Égouttez-la. Mixez-la avec la gélatine réhydratée, le colorant et la purée de fraise. Versez dans 2 empreintes bûchettes et faites prendre au congélateur pendant 1h environ. Gardez un peu de préparation pour garnir le tapis relief et raclez bien avec la corne pour laisser les dessins apparents. Mettez également au congélateur.

*Préparation du biscuit :* Préchauffez votre four à 180°. Placez votre petit flexipan plat ou posez un cadre sur une toile Silpat. Fouettez l'oeuf avec le sucre, ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène. Versez dans votre moule et enfournez une douzaine de minutes à 180°. Laissez refroidir.

*Préparation de la mousse chocolat blanc:* Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide. Concassez le chocolat blanc assez finement, faites chauffer 80 g de crème fraîche et versez-la en 3 fois sur le chocolat blanc afin de le faire fondre. Ajoutez la gélatine réhydratée. Montez le reste de crème en crème fouettée avec la pâte à pistache et la pointe de colorant vert. Incorporez-la au chocolat blanc refroidi (<30°).

*Montage :* posez le tapis relief au fond de votre moule à bûche. Garnissez de la moitié de la mousse au chocolat blanc. Ajoutez les inserts de fruits au centre et recouvrez avec le reste de mousse. Coupez une bande de biscuit de 28 x 8 cm (vous pouvez le faire en 2 fois) et déposez-la pour fermer votre bûche. Placez au congélateur 4h minimum.

*Démoulage :* retournez votre bûche sur un plat, ôtez le moule puis le tapis en soulevant délicatement.

Servez votre bûche froide mais non congelée.

*Le Flo des saveurs Novembre 2015*