

metro



Bûche citron, framboises et pistaches

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes

10 DESSERTS | 0:25 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

375 ml (1 1/2 tasse) De pistaches non salées

6 Oeuf jaunes et blancs séparés

1/2 tasse (125 ml) + 1/4 tasse (60 ml) de sucre

5 ml (1 c. à thé) De vanille

250 ml (1 tasse) De farine à pâtisserie tamisée SM

250 ml (1 tasse) De crème 35 % SM

250 ml (1 tasse) De yogourt ferme au citron

250 ml De fromage à la crème fouettée

Préparation

Suivre l'ordre des ingrédients

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Rôtir les pistaches au four 4 ou 5 minutes. Laisser refroidir. Ensuite, les hacher.

Battre les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à formation de pics fermes.

Dans un autre bol, battre les jaunes d'œufs avec 125 ml (1/2 tasse) de sucre et 5 ml (1 c. à thé) de vanille pendant environ 5 minutes ou jusqu'à consistance épaisse et crémeuse. Ajouter la farine.

Ajouter les blancs d'œufs en mélangeant délicatement.

Verser le mélange sur une plaque à biscuits de 12 po x 18 po (30 cm x 45 cm) préalablement graissée et tapissée de papier parchemin. Faire cuire au four 10 minutes.

Sortir du four et renverser sur un linge propre et humide. Retirer le papier parchemin et enrouler le gâteau sur lui-même. Laisser refroidir.

Fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics ferme puis ajouter le 60 ml de sucre.

(1 tasse)

Le jus et le zeste d'un citron

80 ml De confiture à la framboise Irrésistible
(1/3 tasse)

Dans un autre bol, mélanger le yogourt au citron, le fromage à la crème, le jus et le zeste de citron puis mélanger délicatement à la crème fouettée.

Dérouler le gâteau refroidi et étendre la moitié de la préparation au citron sur la face intérieure. Déposer ensuite une ligne de confiture à la framboise et parsemer du tiers des pistaches.

Enrouler de nouveau le gâteau.

Recouvrir l'extérieur de la bûche de la préparation au citron et parsemer du reste de pistaches.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
