

metro



Bûche glacée au coulis de petits fruits

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

6 PORTIONS | 1:00 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

300 g Petits fruits surgelés, décongelés, égouttés
(1 boîte)

15 ml Sucre
(1 c. à soupe)

10 ml Jus de citron
(2 c. à thé)

5 Oeufs cuits

250 ml Sucre
(1 tasse)

5 ml Essence de vanille artificielle
(1 c. à thé)

250 ml Farine
(1 tasse)

Préparation

Au robot culinaire, mélanger les fruits, le sucre et le jus de citron. Tamiser la préparation et réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 190 °C / 375 °F.

Graisser un moule à gâteau roulé de 15 x 10 x 1 po (6 x 4 x 2,5 cm) et doubler le fond de papier ciré.

Dans un bol, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et légers. Ajouter graduellement le sucre en battant bien entre chaque addition. Incorporer la vanille et mélanger.

Tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte ; incorporer délicatement au premier mélange en pliant la pâte à l'aide d'une spatule. Verser dans le moule et étendre uniformément.

Cuire au four pendant 12-15 min ou jusqu'à ce qu'une légère pression à la surface ne laisse aucune empreinte.

Saupoudrer immédiatement le dessus de la bûche de sucre à glacer et la retourner sur une serviette légèrement humide.

Rouler ensemble la bûche et la serviette sans serrer et laisser refroidir sur une clayette.

Dérouler la bûche et la recouvrir d'une mince couche de confiture et d'une couche de crème glacée ; rouler à nouveau. Recouvrir de papier d'aluminium et congeler.

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et accompagner du coulis de petits fruits.

Source : Metro

5 ml Poudre à pâte
(1 c. à thé)

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.

Quantité suffisante, sucre glace

Quantité suffisante, confiture aux framboises

Quantité suffisante, crème glacée tourbillon de framboises, ramollie
