

Bûche légère aux fruits rouges

Écrit par Hélène

Jeudi, 18 Octobre 2012 10:21 - Mis à jour Jeudi, 18 Octobre 2012 10:41



Une recette Tupperware légère pour finir un repas de fêtes en beauté !

Préparation : 30 mn **Cuisson** : 5 mn à 600 watts

Réfrigérateur : 6 h minimum

Ingrédients :

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 30 ml de crème de cassis
- 14 biscuits cuillers
- 20 g de billes de sucre
- 200 g de faisselle égouttée
- 300 g de fruits rouges surgelés
- 55 ml de sucre en poudre (\pm 55 g)
- 3 feuilles de gélatine (6 g)

Se prépare la veille :

1. Égouttez bien la faisselle. Faites décongeler les fruits rouges dans la Passoire double au-dessus du Bol batteur Pro 1,5 l pour conserver le jus.
2. Faites cuire dans le Pichet Microplus 1,5 l les fruits rouges avec 15 ml de sucre, 3 mn à 600 watts, puis 2 mn sans Couvercle.
3. Plongez les feuilles de gélatine 5 mn dans de l'eau froide. Essorez-les entre vos mains et ajoutez-les aux fruits rouges encore chauds. Mélangez avec la Spatule silicone et laissez tiédir.
4. Dans le Bol batteur Pro 3 l, blanchissez avec le Fouet plat métallique les jaunes d'œufs avec 15 ml de sucre, puis avec la Spatule silicone ajoutez délicatement la faisselle et les fruits rouges tièdes.

Bûche légère aux fruits rouges

Écrit par Hélène

Jeudi, 18 Octobre 2012 10:21 - Mis à jour Jeudi, 18 Octobre 2012 10:41

5. Dans le Speedy Chef montez les blancs en neige, ajoutez le reste de sucre et fouettez à nouveau. Incorporez-les délicatement avec la Spatule silicone au mélange du Bol batteur Pro 3 l.
6. Ajoutez la crème de cassis au jus des fruits rouges, trempez rapidement la moitié des biscuits cuillers et tapissez le fond du Moule à cake légèrement huilé.
7. Versez dessus une couche de mousse de fruits et finissez par une couche de biscuits cuillers imbibés.
8. Mettez au réfrigérateur au moins 6 h.

Le jour du repas

9. Démoulez et décorez avec des billes de sucre argentées ou colorées (rayon pâtisserie).

Cette recette est extraite du nouveau livre de recettes Tupperware, magnifiquement illustré, « Pressée pas stressée » (Prix 20 €)