

Bûche de Noël framboise - arôme pistache

6x  pers



Difficile



Préparation 30 min.



Cuisson 50 min.



Ingédients

- ✓ 100 g de farine hypoprotidique
- ✓ 100 g de maïzena
- ✓ 60 g de sucre roux
- ✓ 2 sachets de sucre vanillé
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 20 cl de crème liquide fleurette 30% MG
- ✓ 10 cl de boisson hypoprotidique
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 1 c à café d'arôme pistache
- ✓ Colorant vert
- ✓ + ingrédients de la ganache framboise (voir recette)
- ✓ Décorations de Noël et perles de sucre argentées

Préparation

1. Préparer la ganache framboise la veille.
2. Verser la farine, le sucre en poudre et la levure dans un grand saladier.
3. Verser le beurre et le lait dans une casserole.
4. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.
5. Hors du feu, ajouter la crème liquide.
6. Verser la préparation dans le saladier.
7. Mélanger bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
8. Prélever 1/3 de la pâte dans un autre saladier ; ajouter l'arôme pistache et 2 gouttes de colorant vert.
9. Bien mélanger.
10. Faire préchauffer le four à 160°C.
11. Huiler légèrement le moule. Y verser la pâte à la vanille, puis la pâte à la pistache.
12. Cuire pendant 50 minutes ; laisser refroidir puis démouler délicatement, en retirant l'insert.
13. Garnir l'insert de ganache à la framboise.
14. Disposer les perles de sucre et les décorations de Noël. Placer au frais jusqu'à la consommation.



Astuce : préparer d'abord la ganache framboise (recette disponible sur NutriLien)

Pour une portion	Valeur énergétique	Protéines	PHE	MET	LEU	LYS
	520 kcal	1,2 g	60 mg	30 mg	105 mg	75 mg
			3 parts	3 parts	2 parts	3 parts