

# BUCHE Poires et Framboises

Recette de Michel du 18 Novembre 2017- 16/18 personnes

Se compose d'un biscuit aux amandes  
garni de crèmes anglaises aux poires et framboises

## **Ingrédients**

- . 100 gr d'amandes
- . 100 gr de sucre glace
- . 50 gr de farine tamisée
- . 310 gr de lait
- . 3 jaunes d'œuf
- . 5 feuilles de gélatine
- . 180 gr de blanc d'œuf
- . 180 gr de sucre semoule
- . 300 gr de framboises
- . 4 ou 5 poires ou 1 boîte
- . Un peu d'alcool de poires
- . Un peu de chocolat



## **Préparation**

Commencez par la **crème anglaise**

Faire bouillir 250 gr de lait

Bien mélanger les 3 jaunes d'œuf avec 50 gr de sucre

Tremper 3 feuilles gélatine dans l'eau froide

Verser petit à petit le lait bouillant sur le mélange

Remettre sur le feu pour cuire *à la nappe* (mousse disparue)

Ajouter la gélatine détrempée bien essorée

Refroidir

## **Biscuit aux amandes**

Mélanger les amandes, le sucre glace et la farine tamisée

Avec 60 gr de lait

Monter en neige 180 gr de blanc d'œuf

Ajouter 80 gr de sucre versés en deux fois

en fouettant pour faire fondre le sucre

Verser progressivement ces blancs dans la pâte

Dont vous étalerez env. les 3/4 sur la plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé.

Répartir les amandes sur cet appareil

Sur su second plateau faire de même –

Mais longueur et largeur prévues pour la base de la buche

CUIRE chacune env. 12/15 min.

Préparer le jus de framboises écrasées- filtrées –

Dont une partie à chauffer pour y ajouter 50 gr de sucre

+ les 2 feuilles de gélatine détrempées essorées

Puis mélanger le tout

Monter en neige les 600 gr de crème entière liquide

Mélanger une partie de cette crème au sirop de framboises

Couper les poires en petits morceaux à verser dans la crème anglaise

Ajouter la seconde partie de crème fouettée et un peu d'alcool de poires

Conserver au froid

Découper le biscuit aux amandes de la taille du moule prévu, garni de papier sulfurisé, en conservant une bande destinée à intercaler les deux crèmes

Verser donc la crème framboise dans le moule garni

Poser la bande de biscuit aux amandes

Ajouter la crème aux poires – Refroidir l'ensemble



Terminer en démoulant le gâteau sur sa base

Décorer à l'aide de fruits découpés et des décors de chocolat

Ces derniers réalisés avec du chocolat fondu et à l'aide de

Poches à douilles



