



Bûche au Frais de Brebis Lou Pérac et aux framboises

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingédients

Pour la garniture et la couverture de la bûche

- 300 g de Frais de brebis Lou Pérac
- 360 g de crème liquide
- 60 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille
- 120 g de framboises

Pour le biscuit

- 4 œufs, blancs et jaunes séparés
- 100 g de farine
- 100 g de sucre glace

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Commencez en réalisant le biscuit. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange onctueux et aéré. Tamisez la farine et incorporez-la délicatement avec une maryse ou une grosse cuillère.
Fouettez les blancs d'œufs en neige bien ferme puis incorporez-les à la pâte, toujours délicatement. Étalez la pâte sur environ 1cm d'épaisseur sur une plaque couverte de papier de cuisson.
Enfournez pendant une quinzaine de minutes en surveillant la cuisson.
3. Préparez la crème. Fouettez rapidement le Frais de brebis Lou Pérac coupé en morceaux. Ajoutez la crème, le sucre, grattez la gousse de vanille au-dessus de la préparation puis montez le tout en chantilly bien ferme.
Réservez au frais.
4. Quand le biscuit est cuit sortez-le du four. Humidifiez légèrement un torchon, étalez-le puis retournez le biscuit dessus. Tirez doucement sur la feuille de papier de cuisson pour la décoller. Roulez le biscuit dans le torchon, déroulez-le, coupez les bords sur environ 1 cm puis déposez le biscuit sur une feuille de film alimentaire légèrement poudré de sucre glace et laissez-le refroidir.
5. Couvrez-le avec la moitié de la crème et répartissez les framboises. Roulez de nouveau en vous aidant avec le film. Fermez le film puis mettez le tout au frais pendant deux heures.
6. Enlevez le film, posez la bûche sur une grille puis couvrez-la avec la crème restante.
7. Terminez en la décorant avec les framboises restantes. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.