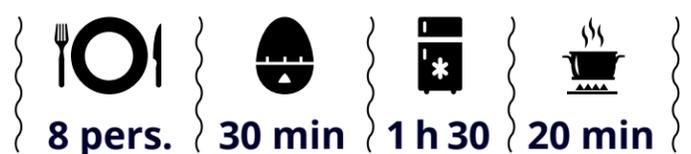




Dessert

BÛCHE DE NOËL LITCHI FRAISE



Côté conserves

180 g de fraises en conserve
15 à 20 litchis en conserve

Chez l'épicier

2 + 3 œufs
70 g + 100 g de sucre
25 g de fécule de maïs (type maïzena)
100 g de farine
150 g de chocolat blanc
40 g de crème fraîche liquide

Préparation

Réalisez la garniture :

- Mixez les fraises égouttées avec 20 g du jus de la boîte.
- Dans un saladier, battez 2 œufs avec 70 g de sucre. Incorporez la fécule de maïs et mélangez bien.
- Ajoutez les fraises mixées.
- Faites cuire la préparation dans une casserole sur feu moyen en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe. L'opération prend environ 5 min. Versez ensuite dans un saladier, mettez un film alimentaire à la surface de la crème et laissez refroidir.

Réalisez le biscuit roulé :

- Séparez le blanc et le jaune de 2 œufs.
- Dans un saladier, fouettez l'œuf entier restant avec les 2 jaunes d'œufs et 100 g de sucre.
- Incorporez la farine.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.
- Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en un rectangle d'environ 25x35 cm.
- Faites cuire 10 à 12 min dans le four préchauffé à 180°C. Surveillez la cuisson car le biscuit ne doit pas être trop cuit au risque de devenir cassant.
- Dépliez un torchon propre sur votre plan de travail. Dès la sortie du four retournez le biscuit dessus et roulez-le immédiatement pour qu'il refroidisse en prenant la forme.
- Lorsqu'il est refroidi, déroulez délicatement et étalez la crème de fraises dessus. Répartissez les litchis égouttés et coupés en morceaux. Roulez de nouveau en serrant bien dans le torchon.
- Réservez au réfrigérateur au moins 30 min.

Réalisez le glaçage chocolat blanc :

- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Retirez du feu et incorporez la crème liquide chaude. Mélangez jusqu'à avoir une préparation homogène.
- Posez la bûche sur une grille et versez le glaçage dessus.
- Placez le dessert dans le réfrigérateur et lorsque le glaçage est bien figé, dessinez des nervures effet bois à l'aide d'une fourchette.
- Posez la bûche sur le plat de service et retirez les extrémités.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook