

# **Bûche glacée nougat-framboise meringuée**

## **Ingrédients pour 8-10 pers:**

### **Glace nougat :**

2 blancs d'œuf  
15g de sucre  
1,5 cuillères à soupe bombées de miel de montagne  
20cl de crème liquide  
30g de pralin  
1 poignée de pistache non salées concassées

Montez les blancs en neige avec le sucre. Faites bouillir le miel et versez le sur les bords du bol du robot où se trouvent les blancs montés en continuant de battre jusqu'à refroidissement. Montez la crème en chantilly. Incorporez la à la meringue italienne délicatement. Ajoutez le pralin et les pistaches.

Prenez un moule à bûche de 30cm de long chemisé d'une feuille de rhodoïd et versez la glace au nougat. Creusez légèrement le milieu et mettez au congélateur.

### **Sorbet à la framboise :**

500g de framboise  
150g de sucre en poudre  
50g de glucose atomisé  
20cl d'eau

Mixez les framboises. Portez l'eau, le sucre et le glucose à ébullition et veillez à ce que le sucre soit bien fondu. Laissez refroidir et ajoutez le sirop aux framboises. Versez dans une sorbetière et faites turbiner 25 minutes environ.

Versez ce sorbet sur la glace au nougat.

### **Biscuit :**

125g de poudre d'amande  
100g de sucre  
185g d'œuf  
50g de beurre  
7g de fécule de pomme de terre  
40g de blanc d'œuf  
25g de sucre

Montez au batteur les œufs, le sucre et la poudre d'amande. Faites fondre le beurre. Montez le mélange blanc d'œuf et 25g de sucre. Mélangez un tiers du premier mélange avec le beurre. Incorporez la fécule puis de nouveau le beurre. Mélangez en plusieurs fois les blancs d'œuf montés. Couchez la préparation sur une plaque et faites cuire à 170° pendant 18 minutes.

Une fois le biscuit refroidi, découpez une bande de la largeur et de la longueur de votre bûche et déposez la sur la glace framboise.

### **Meringue italienne**

2 blancs d'œufs

30g de sucre

50g d'eau et 150g de sucre pour le sirop

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Faites chauffer jusqu'à 115-118°.

Montez les blancs en neige avec les 30g de sucre.

Une fois le sirop à la bonne température, versez le en filet sur les blancs tout en continuant de battre jusqu'à refroidissement.

Remplissez une poche à douille avec ce mélange et faites les décorations de votre choix sur la bûche. Brûlez au chalumeau.