



## Bûche Moulée aux Fruits

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 bûche de 25 cm et 1370 gr = 9 parts de 150 gr

Temps de préparation : 2 h

Temps de cuisson : 10 minutes à 180°

Pour réaliser cette recette, vous aurez besoin d'un moule à bûche.

A défaut, vous pouvez utiliser un moule à cake

Ingrédients :

- INSERT :
  - 350 gr de coulis de fruit (fraise, mangue, framboise, abricot, etc.)
    - ou 300 gr de confiture + 50 ml d'eau mixés ensemble
  - 4 gr d'agar-agar (1,3 cac rase)
- MOUSSE :
  - 400 gr de fruits en dés (frais, surgelés ou en boîte)
  - 200 ml de crème de soja
  - 160 ml d'eau
  - 4 gr d'agar-agar (1,3 cac rase)
- SEMELLE : 200 gr de pâte à Génoise Nature ([voir recette sur le site](#), **quart de dose**)



Préparation :

1. INSERT : Dans une casserole, mélanger le coulis et les 4 gr d'agar-agar (1,3 cac rase) et faire bouillir 1 minute
2. Verser dans un moule à insert et laisser refroidir 30 minutes au frigo. Si vous n'avez pas de moule à insert, mettre dans un moule à cake. Dans ce dernier cas, une fois refroidi couper en deux et poser les 2 moitiés l'une au dessus de l'autre pour former un insert en forme de barre. Attendre que l'insert soit dur avant de faire la suite
3. MOUSSE : Si vous avez choisi un fruit à chaire dure (telle que la mangue), mettre les dés dans une grande poêle ou un wok et laisser mijoter 10 minutes; la chaire va s'attendrir
4. Mélanger les dés de fruits avec la crème de soja et mixer (blender ou mixer plongeant)
5. Faire bouillir les 160 ml d'eau avec les 4 gr d'agar-agar (1,3 cac rase) pendant 1 minute puis verser sur le mélange fruit/crème mixé et mixer à nouveau afin d'obtenir une crème mousseuse
6. Verser la moitié de la mousse dans le moule à bûche, ou à défaut dans un moule à cake. Poser l'insert refroidi dessus, verser la 2<sup>e</sup> moitié de la mousse et mettre 1h au frigo. Pendant ce temps réaliser la semelle
7. SEMELLE : Faire cuire la pâte à génoise 10 mn à 180° dans un plat à four. Vous pouvez faire comme sur cette image en mettant du papier d'aluminium et en relevant les bords pour fabriquer un moule temporaire. Vous obtenez une génoise de 1,5 cm d'épaisseur environ. Laisser refroidir 10 mn
8. Poser la semelle sur la bûche dans le moule puis retourner pour démouler le tout

