



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn (Montage)**

### ***BÛCHE DE NOËL « ART TROPICAL »*** *Mousse mangue et fruits rouges*

#### **INGREDIENTS:**

Biscuit cuillère  
150 g de cocktail de fruits rouges (framboises, mûres, cassis....)

#### Mousse mangue :

500 g de purée de mangue  
60 g de sucre (sirop)  
60 g d'eau (sirop)  
1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ou 3 feuilles de gélatine  
400 g de crème liquide  
100 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre

#### Sirop :

125 g de sucre  
125 g d'eau  
80 g de purée de mangue  
30 g de rhum

#### **METHODE :**

La bûche de Noël, est une tradition synonyme de fêtes et de bonheur familial. Elle fait partie intégrante de notre paysage culinaire français. La bûche « Art Tropical » est un rayon de soleil pour votre table !

Son parfum de mangue et ses éclats de fruits rouges feront voyager les papilles de vos convives au pays de la gourmandise !

Il vous faut tout d'abord réaliser les différents éléments nécessaires à sa réalisation.

Préparez votre biscuit cuillère puis partagez la préparation en 2/3 et 1/3.

Dans le tiers de la préparation, ajoutez du colorant rouge (il se trouve facilement dans les grandes surfaces) puis mélangez délicatement. Sur une feuille de papier sulfurisé ou en silicone, réalisez une bande large de 20 cm environ en étalant une fine couche de biscuit cuillère rouge, puis à l'aide du bout de vos doigts, dessinez de petits tourbillons afin de laisser l'empreinte.

Placez cette partie au congélateur pendant 20 mn, ensuite recouvrez de biscuit cuillère non coloré. Réalisez une seconde bande de biscuit, simple cette fois-ci et d'une largeur de 7 à 8 cm puis mettre dans un four préchauffé à 210°C.

La longueur de ces deux bandes doit être d'au moins la grandeur d'une bouteille d'eau minérale, vous verrez pourquoi par la suite.

Pour le sirop, mélangez le sucre et l'eau, portez à ébullition, puis hors du feu, ajoutez la purée de mangue et le rhum. Laissez refroidir avant utilisation.

Pour la mousse framboise, commencez par mélanger les 60 g de sucre et d'eau dans une casserole. Remuez, puis portez à ébullition. Versez ce sirop dans la purée de mangue, mélangez, puis ajoutez la



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

gélatine que vous aurez préalablement préparée suivant les indications contenues sur le paquet. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Dans un second temps, mélangez les blancs et le sucre (100 g) dans une casserole, puis faites chauffer le tout à environ 50°C sur un feu doux. Retirez du feu, versez dans un récipient et à l'aide du batteur électrique, fouettez jusqu'à complet refroidissement. Cette deuxième partie est basée sur la technique de la « Meringue Suisse ».

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, puis ajoutez cette préparation « Chantilly - Meringue » à la purée de mangue.

Pour le montage, l'idéal étant d'avoir ce que l'on appelle une « gouttière », que l'on peut trouver dans les magasins de matériel de pâtisserie.

Cependant, une autre solution existe, il suffit de prendre une bouteille vide d'eau minérale, et d'en couper un tiers dans la longueur afin d'obtenir cette fameuse « gouttière ».

Ensuite, disposez votre bande de biscuit décor dans cette gouttière. Imbibez de sirop à la mangue à l'aide d'un pinceau. Garnissez de mousse mangue sur la moitié, puis dispersez les fruits rouges. Recouvrez de mousse mangue, puis terminez par la dernière bande de biscuit préalablement imbibée de sirop parfumé des deux côtés. Cette dernière partie deviendra le fond de votre « bûche ».

Mettez-la au congélateur pendant un minimum de 12 heures.

Sortez votre « bûche » du froid 4 heures avant de la déguster, puis démoulez-la sur un plat à servir.

Laissez décongeler à température ambiante, puis avant de servir, décorez de quelques lamelles de mangues agrémentées de quelques fruits de couleurs différentes.

Il y a des instants de gourmandise qu'on n'oublie pas ! Noël est souvent l'occasion de vivre ces moments merveilleux, surtout que tout le monde n'a pas la chance d'avoir un chef à la maison, car il bien évident que le Chef c'est Vous !