**Bûche aux fruits rouges pour l'été**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/Buche-d%C3%A9t%C3%A9-mars-2009-237-copie.jpg) **Pour 8 Gourmands :  
Le Biscuit :  
- 4 œufs  
- 120 g de sucre en poudre  
- 60 g de farine  
- 60 g de fécule de pomme de terre  
- 1 pincée de sel  
-** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **brisées (facultatif)  
Le sirop de Trempage :  
- 50 g d'eau  
- 50 g de sucre  
- 50 g de kirsch ou de rhum  
La Garniture :  
- 400 g de fruits rouges mélangés  
- 50 g de kirsch ou de rhum  
- 4 feuilles de gélatine (4 x 2 g)  
- 400 g de crème fleurette  
- 80 g de sucre glace  
- 1 sachet de sucre vanillé**  
**1 plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson  
1 moule à cake de 27 cm X 10 cm tapissé de papier film  
Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

**Le Biscuit :**Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer délicatement la farine tamisée avec la fécule puis les blancs en neige.  
Verser la pâte su la plaque préparée et lisser soigneusement.  
**J'ai parsemé la pâte de framboises brisées.**Faire cuire 8 à 10 minutes.  
Renverser le biscuit sur un torchon humide, retirer le papier et laisser refroidir.

**Le Sirop de Trempage :**Verser l'eau et le sucre dans une petite casserole. Faire bouillir 3 minutes et laisser refroidir.  
Ajouter l'alcool.

**Le moule :**  
Découper dans la plaque de biscuit 1 rectangle pour le fond, 2 pour les grands côtés, 2 pour les petits côtés.  
Tapisser le moule de ces rectangles.  
Badigeonner l'ensemble de sirop (en garder un peu pour la fin).  
Découper enfin un rectangle pour le couvercle.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**La Garniture :**Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.  
Chauffer 2 cuillerées à soupe d'eau avec l'alcool. Ajouter la gélatine bien essorée et remuer jusqu'à complète dissolution.  
Fouetter la crème en Chantilly en incorporant à la fin, le sucre glace mélangé au sucre vanillé et la gélatine dissoute et non figée. Battre encore un peu pour bien mélanger le tout.  
Laver, sécher et mélanger les fruits s'ils sont frais.  
Les mélanger à la Chantilly.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**Le Montage et la Finition :**Remplir le moule avec la préparation (il m'en est resté un peu).  
Poser le couvercle. Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le reste de sirop.  
Mettre au frais pendant 4 heures au minimum.  
**J'ai entouré de papier film en serrant bien et j'ai posé sur le dessus un plat à cake pour bien tasser l'ensemble et j'ai mis au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**Démouler la bûche.  
Retirer le film.  
Couper en tranches.  
J'ai décoré avec un peu de la crème restante et du coulis de framboises maison.