 **Bûche citron-framboise**

**** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**La panna cotta au chocolat blanc :
- 1 feuille (2g) de gélatine**
**- 150 g de crème liquide**
**- 100 g de lait**
**- ½ gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)
**- 90 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)

**Empreintes à mini-bûches**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Mettre dans une casserole, la crème, le lait et les graines de la gousse de vanille.
Porter à ébullition, puis retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée.
Incorporer le chocolat en morceaux et bien mélanger.
Verser dans 3 empreintes en les remplissant à moitié (il y en reste pour un petit dessert rapide).
Déposer au congélateur pendant 2 heures au minimum.

**L'insert framboise :
- 2,5 feuilles (5g) de gélatine**
**- 200 g de** [**coulis**](https://recettes.de/coulis-de-framboise) **de** [**framboise**](https://recettes.de/framboises)

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Faire chauffer quelques cuillerées de [**coulis de framboise**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) et y dissoudre
la gélatine bien essorée.
Mélanger avec le reste de coulis et verser la préparation froide
sur la panna cotta durcie.
Remettre au congélateur pour 2 heures minimum.

**Jour 2**

**Le socle en biscuit sablé :
- 80 g de beurre pommade**
**- 80 g de sucre**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 115 g de farine**
**- 4 g de levure chimique**

**1 cadre à tarte de 35 cm X 11**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Travailler au fouet le beurre mou et le sucre pour obtenir une pommade.
Ajouter les jaunes d'œufs en fouettant.
Incorporer la farine et la levure et travailler rapidement pour former une boule.
Couvrir et laisser reposer ½ heure au frais.
Étaler la pâte dans le cercle.
Enfourner pour 215 à 20 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit bien coloré.
Dès que le biscuit est cuit, le découper à la dimension du moule à bûche.
Laisser refroidir et réserver.

**Le crémeux au citron :
- 60 ml de jus de citron**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 1 œuf entier**
**- 30 g de sucre**
**- 6 g de Maïzena ®**
**- 35 g de beurre**

Porter le jus de citron à ébullition dans une petite casserole.
Fouetter le jaune, l'œuf entier et la Maïzena.
Lorsque le mélange blanchit, verser le jus de citron bouillant en remuant.
Remettre à chauffer et laisser épaissir sans cesser de remuer.
Retirer du feu, ajouter le beurre en parcelles.
Lisser le mélange en mixant rapidement au mixeur plongeant.
Laisser refroidir puis étaler le crémeux sur le biscuit.
Réserver au frais.

**La mousse au citron :
- 6 feuilles (12 g) de gélatine**
**- 50 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- le zeste râpé d'un citron bio**
**- 225 g de** [**yaourt à la grecque**](https://recettes.de/yaourt-a-la-grecque)
**- 300 g de crème fleurette très froide**
**- 90 g de sucre glace**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.
Porter à ébullition le jus de citron et le zeste.
Hors du feu y dissoudre la gélatine bien essorée et laisser tiédir.
Incorporer le yaourt et mélanger.
Monter la crème très froide en chantilly en ajoutant petit à petit le sucre
lorsqu'elle commence à épaissir.
Mélanger délicatement à la spatule la chantilly et la crème au citron.

 **Le montage :**

**1 moule à bûche de 25 cm x 6 x 9 chemisé de rhodoïd**

Couler la moitié de la mousse dans le moule à bûche.
Déposer l'insert panna cotta chocolat/framboise en l'enfonçant un peu.
Couvrir avec le reste de la mousse.
Déposer le biscuit, face crémeux sur la mousse.
Filmer en serrant et déposer au congélateur pour 4 heures au minimum.

**La veille de la dégustation**

Démouler la bûche sur le plat de service.
Et le conserver au réfrigérateur.