**Bûche framboise citron**

[Une image contenant dessert, produits de boulangerie, nourriture, gâteau d’anniversaire

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/buche-framboise-citron-p1090674.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

Commencer par préparer le **[lemon curd](https://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd-rapide/" \t "_blank)** suivant la recette que vous préférez.  
Laisser refroidir.  
Préparer le [**coulis de framboise**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/),  
Laisser refroidir.  
Faire chauffer le beurre pour obtenir un [**beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/preparer-un-beurre-noisette/).  
Laisser refroidir.

**L'insert au citron :  
- 120 g de** [**lemon curd**](https://recettes.de/lemon-curd)  
**- 150 ml de crème fleurette très froide**

**Empreintes à mini bûches**

Monter la crème fleurette en chantilly [**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).  
Fouetter le lemon curd pour l'assouplir.  
Mélanger délicatement à la spatule la crème avec le lemon curd.  
Repartir dans les empreintes et bloquer au congélateur.

**Financier amande-pistache :  
- 100 g de beurre**  
**- 30 g de farine**  
**- 60 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 60 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache)  
**- 90 g de sucre glace**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
  
**1 moule à tarte de 24 cm X 16 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher les pistaches très finement (ou les réduire en poudre).  
Mélanger la farine, le sucre, les amandes en poudre et les pistaches.  
Faire un puits et y verser le beurre noisette et les blancs d'œufs.  
Mélanger à la cuillère.  
Étaler la préparation dans le moule.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Faire glisser le papier sur une grille et laisser refroidir.  
Tailler un rectangle de la taille du moule à bûche.  
Le reste du biscuit pourra être congelé pour une prochaine utilisation.

**Le bavarois framboise :  
- 2,5 (5 g) feuilles de gélatine**  
**- 200 g de crème fleurette très froide**  
**- 300 g de coulis de** [**framboise**](https://recettes.de/framboises)

**1 moule à bûche tapissé d'un rhodoïd**

Je n'ai pas mis de sucre puisque le coulis de framboise est déjà sucré.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Monter la crème fleurette en chantilly [**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).  
Mélanger délicatement à la spatule la crème et le coulis de framboise.  
Garder au frais le temps que la préparation commence à prendre.  
Verser le bavarois dans le moule à bûche.  
Démouler les inserts de citron et les enfoncer  dans la mousse.  
Couvrir avec le socle de biscuit.  
Filmer et placer le moule au congélateur pendant 3 heures au minimum (plusieurs jours pour moi).  
La veille de la dégustation, démouler la bûche sur le plat de service et laisser décongeler au réfrigérateur.  
Décorer à volonté.