Bûche roulée Chantilly framboise

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
16 portions	50 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 feuille de génoise nature 8 mm Jean Ducourtieux
- 700g de crème végétale liquide à monter
- 65g de sucre glace
- 10g d’arôme vanille
- 200g de confiture de framboise

LA RECETTE

1. Monter la crème végétale avec le sucre glace et l’arôme vanille jusqu’à obtenir une texture ferme et légère.

LE MONTAGE

1. Étaler de manière régulière la crème montée sur toute la surface de la génoise.
2. Répartir la confiture de framboise par petites touches sur la crème, de manière homogène.
3. Rouler délicatement la génoise en serrant suffisamment pour obtenir une bûche régulière.
4. Réserver au réfrigérateur.
5. Décorer la bûche d’une fine couche de sucre glace et de quelques framboises.