



 8 personnes  50 minutes

INGREDIENTS

150 g de framboises
1 pot de confiture de framboises
Pour la ganache :
300 g de chocolat noir (52 % de cacao minimum)
15 cl de crème liquide
60 g de beurre
Pour le biscuit :
6 blancs d'œufs
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
30 g de sucre semoule
30 g de cacao amer en poudre
sel

PREPARATION

Préparez la ganache. Au moins 16 H à l'avance, faites bouillir la crème. Dans un saladier, concassez le chocolat, versez dessus la crème chaude et lissez à la spatule. Réservez 2 h au frais.

2. Passé ce temps, prélevez 2/3 de la ganache, faites-la tiédir au bain-marie. Ajoutez le beurre et fouettez. Laissez reposer 8 à 10 h à température ambiante.

3. **Préparez le biscuit chocolat.** 6 H À l'avance, préchauffez le four à th 6 (180°). Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel, en versant le sucre semoule à la fin.

4. Mélangez dans un saladier la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao. Incorporez-y délicatement la neige. Versez la pâte sur la plaque à four tapissée de papier sulfurisé, lissez et enfournez pour 15 min.

5. Sortez le biscuit du four, retournez-le sur du papier sulfurisé. Laissez refroidir.

6. **Les finition :** Coupez le biscuit dans la longueur en 4 bandes égales.

7. Battez 2 min au fouet électrique la ganache au beurre. Répartissez-la sur les bandes de biscuit, puis étalez de la confiture. Superposez les quatre bandes de biscuit. Mettez au réfrigérateur 1 h au moins.

8. Passé ce temps, faites fondre le 1/3 de ganache restant, nappez-en la surface de la bûche et mettez au moins 3 h au frais. Au moment de servir, décorez la bûche de framboises.

