

Bûche glacée framboise-mangue

FAÇON VACHERIN

POUR
6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 l de sorbet à la framboise
- 1 l de sorbet à la mangue
- 4 meringues du pâtissier ou 30 petites meringues

LA DÉCORATION

- 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 1 mangue mûre à point
- 100 g de framboises surgelées

PRÉPARATION : 20 MIN.

CONGÉLATION : 2 H

1. Sortez les sorbets du congélateur 10 min environ avant de commencer la recette. Tapissez un moule à cake (20 x 8 cm environ) de papier sulfurisé.

2. Dans le moule, étalez une couche de sorbet à la framboise à l'aide d'une spatule. Déposez par-dessus une couche de meringues cassées en morceaux de taille moyenne (réservez-en pour le dressage), puis recouvrez d'une couche de sorbet à la mangue. Lissez bien à la spatule en appuyant légèrement pour chasser les bulles d'air. Placez le moule 2 h minimum au congélateur.

3. Dans un saladier bien froid, fouettez la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique pendant 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse et forme des pics. Placez-la dans une poche munie d'une douille à saint-honoré ou cannelée.

4. Démoulez la bûche sur un plat de service. Décorez-la de mangue coupée en lamelles, de framboises, de quelques brisures de meringue et de rosettes de chantilly sur le dessus. Remettez-la au congélateur jusqu'au moment de servir, en la sortant 5 à 10 min avant.

