

Bûche de noël à la mousse de fruits

Refaire le même biscuit que pour la bûche aux marrons.

Ingrédients pour la mousse aux fruits :

200g de fruits

150g de sucre

5cl d'eau

4 feuilles de gélatine

20cl de crème fleurette



Pour le décor :

Fruits frais

40cl de chantilly

Préparation :

Mixer 200g de fruits. Tremper la gélatine dans l'eau froide. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, puis y ajouter la gélatine.

Réunir dans une calotte la purée de fruits et le sirop. Faire monter la crème liquide et l'incorporer délicatement au mélange sirop + fruits.

Dérouler le biscuit l'imbiber d'un sirop avec quelques gouttes d'alcool, puis étaler la mousse et enrouler à nouveau.

Décorer de chantilly et de fruits frais, selon votre goût.