

# Recette SUCRÉE

Nombre de pièces : 6 - Temps de préparation : 30 mn

Repos : 6 h - Difficulté : Moyen



## Bûche légère aux fruits rouges

### > Préparation

- Lavez 350 g de fruits rouges et faites-les cuire 10 min avec le sucre afin d'obtenir une compote. Mettez la casserole à refroidir hors du feu. Dans un bol d'eau froide, plongez les feuilles de gélatine 5 min, égouttez-les et mettez-les à fondre dans la compote encore chaude. Mélangez et réservez au frais. Dans un saladier, mélangez le fromage blanc et les petits suisses avec le sucre vanillé.
- Dans une assiette creuse, versez un fond d'eau avec la crème de fruits (cassis/framboise/fraise/mûre...). Trempez-y les boudoirs rapidement et tapissez-en le fond d'un moule à cake. Versez ensuite une couche de compote de fruits refroidie puis une couche du mélange au fromage blanc. Remettez une couche de boudoirs imbibés, une couche de compote, une couche de fromage blanc. Enfin, terminez par une couche de boudoirs et de compote sur le dessus.
- Mettez au réfrigérateur au moins 6 heures. Au moment de servir démoulez et décorez avec le reste de fruits rouge.

### Ingrédients

- 400 g de fruits rouges surgelés (fraises, framboises, cassis, groseilles)
- 40 boudoirs
- 3 càs de sucre en poudre.
- 3 feuilles de gélatine
- 3 càs de fromage blanc à 0%
- 3 petits suisses
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càc de crème de fruits (cassis/framboise/mûre...)