



Bûche fruits rouges et nougat

Ingredients

Biscuit madeleine

2 jaunes d'oeuf
100g de farine
100g de beurre
40g de lait
70g de sucre
6g de levure chimique
1cuillère à soupe de miel

Croustillant au nougat

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
60g de crème de nougat

Compotée de fruits rouges

230g de purée de fruits rouges
3,5g de gélatine

Crèmeux de fruits rouges

2 jaunes d'oeuf
25g de sucre
90g de purée de fruits rouges
80g de crème liquide entière
1,5g de gélatine

Mousse au nougat

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
250g de crème liquide entière
130g de crème de nougat
4,5g de gélatine
30g de sucre

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs, le miel et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à gâteaux

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Croustillant nougat

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crème de nougat, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Compotée de fruits rouges

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 2h

Crèmeux fruits rouges

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la purée de fruits rouges et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème chaude dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser le crèmeux sur la compotée dans le moule à insert

Mettre au congélateur 2h

Mousse au nougat

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème de nougat

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse au nougat

Poser l'insert fruits rouges

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition : j'ai floqué avec un spray velours rose
