



Bûche nutella et fruits rouges

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

100g de beurre
100g de sucre
85g de farine
15g de cacao non sucré
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique

Crèmeux nutella

2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de lait
90g de nutella
20g de sucre
1.5feuille de gélatine

Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

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

Incorporer le beurre fondu la pte.

Etaler sur une moiti de plaque gnoise

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille du moule

Crèmeux nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le nutella.

Laisser refroidir, puis verser dans votre moule insert et mettre au conglateur 3h



Bûche nutella et fruits rouges

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis ajouter la gelatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidi.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Positionner le crêmeux nutella congelé

Mettre le reste de mousse

Poser le biscuit et mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler et décorer selon vos goûts, moi j'ai fleuri