



## 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  
1 cuillère 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 180C

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 la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande 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 gaufrettes miettes et mélanger

---

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

---

### Compotée de fruits rouges

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer la puree de fruits rouges

Hors du feu ajouter la gelatine sseore

Verser dans le moule insert et mettre au conglateur 2h

---

### Crèmeux fruits rouges

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la puree de fruits rouges et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme chaude dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

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

Laisser refroidir, puis verser le crmeux sur la compote dans le moule insert

Mettre au conglateur 2h

---

### Mousse au nougat

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme de nougat

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la préparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine essore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la préparation prcdente 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 lgrement

Laisser une nuit au conglateur

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

---