



## Bûche fruits rouges et nougat TM

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

2 oeufs  
 100g de beurre  
 100g de farine  
 70g de sucre  
 6g de levure chimique  
 40g de lait  
 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 aux 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  
 30g de sucre  
 4,5g de gélatine

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, le miel, la farine et la levure 30s/vitesse 3

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

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

Dans le bol mettre la purée de fruits rouges 2min/70°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 12s/vitesse 3

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

---

### Crèmeux aux fruits rouges

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, la purée de fruits rouges, le sucre, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser le crèmeux sur la compotée de fruits rouges dans le moule à insert et mettre au congélateur 2h

---

### Mousse au nougat

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, la crème de nougat et le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

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

---