



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

Préchauffer le four à 180°C

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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Etaler sur une moitié de plaque à gâteaux

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Crèmeux nutella

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes, verser le mélange crème-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.

Puis incorporez le nutella.

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



Bûche nutella et fruits rouges

Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

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

Laisser refroidir

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

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Positionner le crémeux 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 floqué