Bûche nougat et fruits rouges

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 12 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Insert mousse fruits rouges

-150g de purée de fruits rouges au choix
-20g de sucre
-2,5 feuilles de gélatine (5g)
-150g de crème liquide entière 30% mat. gr

Biscuit Joconde

-1 oeuf + 1 blanc
-40g de sucre
-10g de sucre glace
-10g de farine
-50g de poudre d'amandes
-10g de beurre fondu

Mousse nougat

-500g de crème liquide entière 30% mat. gr
-170g de nougats en morceaux
-3 feuilles de gélatine (6g)
-colorant rose et petites meringues pour la déco

Réalisation

Insert fruits rouges :

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, chauffer la purée de fruits avec le sucre.
- Quand c'est chaud, essorer la gélatine et l'ajouter. Mélanger.
- Lisser et laisser tiédir.
- Monter la crème liquide en chantilly.
- Ajouter délicatement la purée refroidie à la chantilly et lisser le tout.
- Poser le moule insert sur une plaque aluminium perforée.
- Le garnir de la mousse et mettre au congélateur 4h.

Biscuit Joconde :

- Passé ce temps, préchauffer le four à 180°c et poser le moule à génoise sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre.

Bûche nougat et fruits rouges (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 12 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Biscuit Joconde

-1 oeuf + 1 blanc
-40g de sucre
-10g de sucre glace
-10g de farine
50g de poudre d'amandes
-10g de beurre fondu

Mousse nougat

-500g de crème liquide entière 30% mat. gr
-170g de nougats en morceaux
-3 feuilles de gélatine (6g)
-colorant rose
-petites meringues pour la déco

Réalisation

Biscuit Joconde (suite) :

- Dans un cul-de-poule, fouetter l'oeuf entier avec le sucre (au fouet électrique idéalement).
- Ajouter la farine et la poudre d'amandes au mélange précédent. Lisser le tout.
- Ajouter le beurre fondu et lisser le tout.
- Monter le blanc en neige avec le sucre glace et l'ajouter à la préparation délicatement.
- Verser la préparation sur à peine 1/3 du moule à génoise pour obtenir un rectangle. Il servira à couper une bande de 6 x 26 cm pour la semelle de la bûche.
- Enfourner durant +/- 12 min et laisser refroidir.

Mousse nougat :

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer 200g de crème liquide entière avec le nougat.
- Mélanger régulièrement pour le faire fondre.
- Une fois fondue, mixer la crème de nougat au mixeur plongeur et ajouter la gélatine essorée. Lisser le tout.
- Laisser tiédir puis monter les 300g restant en chantilly.
- Ajouter la chantilly délicatement à la crème de nougat.

Bûche nougat et fruits rouges (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 12 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor soleil levant de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Réalisation

Montage :

- Prélever 3 cs de mousse nougat et ajouter une pointe de colorant rose. Mélanger et lisser le tout.
- Napper la toile décor soleil levant à plat de cette mousse rose, à l'aide d'une spatule coudée. Mettre la toile dans le moule à bûche, posé sur une plaque aluminium perforée.
- Réserver 5-10 min au congélateur pour figer la mousse rose.
- Verser la crème nougat dans le moule à bûche.
- Ajouter l'insert congelé et appuyer pour le placer correctement dans la mousse.
- Découper une bande de biscuit (environ 6 x 26 cm) pour recouvrir la mousse. Appuyer sur le biscuit pour le placer.
- Couvrir d'un film alimentaire et placer au congélateur une nuit.
- Pour la dégustation, sortir la bûche du congélateur et la démouler sans attendre sur le plat de service.
- Réserver au réfrigérateur soit la veille pour le lendemain midi ou le matin pour le soir.
- Décorer avec quelques meringues par exemple au moment de déguster.