



## 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 génoise

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