

Bûche au nougat



Infos sur la recette :

- préparation : 1 h + 10 h de repos

Ingrédients pour 8 personnes :

Biscuit

- 2 fois 60 g de sucre
- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 20 g de farine + 20 g de farine de maïs

Mousse au nougat

- 2 oeufs
- 40 g de sucre
- 50 g de miel

- 150 g de mascarpone
- 120 g de crème liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 30 g de pistaches nature émondées
- 1 poignée de fruits confits en dés

Gélifié de framboises

- 400 g de framboise
- 100 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine

Réalisation :

Biscuit

- Faire fondre le beurre. Fouetter les jaunes avec 60 g de sucre pour faire le ruban. Fouetter les blancs en neige, incorporer 60 g de sucre. Incorporer les blancs dans les jaunes. Ajouter farine, farine de maïs et beurre. Etaler et cuire 15 - 20 min à 180°C.

Mousse au nougat

- Fouetter les jaunes avec le sucre pour faire le ruban. Ajouter la mascarpone et fouetter encore 2 min. Chauffer le miel (si nécessaire avec une goutte d'eau) et incorporer la gélatine ramollie. Mélanger à la préparation à la mascarpone. Ajouter les fruits confits et les pistaches. Ajouter les blancs montés en neige et la crème montée en chantilly.

Gélifié de framboise

- Cuire les framboises et le sucre environ 15 min. Ajouter la gélatine ramollie.

Montage en bûche

- Etaler le gelifié sur une feuille de rhodoïd, laisser prendre un peu puis insérer la feuille dans le moule à bûche, réfrigérer. Insérer la mousse au nougat, réfrigérer 6 heures. Recouvrir d'un rectangle de biscuit et réfrigérer 8 heures. Démouler et décorer.

Montage en entremet carré

- Couper un carré de la taille du cercle à entremet dans la génoise et le mettre au fond. Ajouter la mousse au nougat, réfrigérer 6 à 8 heures. Recouvrir délicatement avec le gelifié de framboises et réfrigérer 6 heures. Enlever le cercle et décorer.

Idées :

- Egalement très bon sans le gelifié de framboise