



## Ma bûche à la framboise et au nougat

Recette pour 6 à 12 personnes environ. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min. Frais : 2 h.

### Ingrédients

Oeufs : 2  
Lait entier : 1/2 l  
Huile neutre : 2 c. à s.  
Confit de coquelicot de Nemours : 70 g  
Farine : 200 g  
Maïzena® : 50 g  
Colorant alimentaire rouge

Mascarpone : 500 g  
Sucre glace : 250 g  
Colorant alimentaire rouge  
Arôme de coquelicot

### Matériel

deux grandes jattes  
un fouet  
une balance ménagère  
une spatule en silicone / une corne  
une petite poêle à pancake (14 cm)



*Huile neutre pour la poêle à pancake*

### Réalisation > les crêpes roses au coquelicot

1. Dans une jatte, mélanger les œufs, le lait, l'huile et le confit de coquelicot de Nemours.
2. Ajouter la farine, la Maïzena® et une pointe de colorant alimentaire. Bien mélanger pour ne pas avoir de grumeaux, ou passer au blender.
3. Laisser reposer la pâte pendant au moins une heure.
4. Huiler un peu la petite poêle à pancake et la préchauffer à feu moyen. Déposer une dose de pâte pour une crêpe assez épaisse. Laisser cuire environ 2 minutes 30 sur sa première face, puis retourner pour 30 secondes.
5. Procéder de même pour le reste de pâte.  
*- j'en ai ainsi réalisé une quinzaine de 14 cm de diamètre -*
6. Les laisser complètement refroidir.

### Réalisation > la crème au coquelicot

7. Juste avant le montage du gâteau de crêpes, quand toutes les crêpes sont bien refroidies, mélanger délicatement le mascarpone, le sucre glace et une pointe de colorant et d'arôme alimentaire de coquelicot.

## Réalisation > le montage du gâteau de crêpes roses

8. Sur le plat de service, déposer une première crêpe rose, la napper d'un peu de crème au coquelicot. Déposer sur celle-ci une autre crêpe, la napper à son tour, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des crêpes.
9. Napper le sommet et le pourtour du gâteau de crêpes, bien lisser à la corne, et servir !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)