



Bûche ananas, vanille et rhum

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
6g de levure chimique
40g de lait

Insert ananas

350g d'ananas
50g de sucre
4feuilles de gélatine

Mousse vanille/rhum

280g de lait
20g de rhum
4 jaunes d'oeuf
70g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
2sachets de sucre vanillé
4feuilles de gélatine
300g de crème liquide entière

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

Insert ananas

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'ananas en morceaux et le sucre à feu moyen pendant environ 10 minutes

Mélanger régulièrement pour ne pas coller au fond de la casserole

Puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée

Mixer la préparation à l'aide d'un blender

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

Mousse vanille/rhum

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le rhum, le sucre vanillé et l'arôme vanille.

Battre les jaunes et le sucre, verser le 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.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Poser l'insert ananas

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine et mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler la bûche et floquer
