

Bûche ananas



Biscuit : 80g de sucre en poudre, 90 g de farine, 4 œufs, 10 g de beurre, sel

Crème ananas : 1bte ananas, 15 cl de crème liquide, 2 blancs d'œufs, 3 feuilles de gélatine, 2 c à s de rhum, 80 g de sucre.

Cuisson : four à 180° et 10 mn

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.

Préparation du biscuit :

Tapissez une plaque de four avec du papier sulfurisé. Le beurrer.

Séparez blancs et jaunes de 2 œufs.

Montez les blancs en neige ferme avec 20 g de sucre.

Travailler les 2 jaunes restants et 2 œufs entiers dans une terrine avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée en pluie et les blancs en neige. En verser 1/3 dans la pâte, puis ajouter le reste des blancs mais en soulevant délicatement. Etaler la pâte sur la plaque. Cuire pendant 8 à 10 minutes jusqu'à coloration blonde. Etaler sur un torchon et le rouler. Patienter 1 à 2 minutes, le dérouler et le décoller délicatement du papier. Le rouler à nouveau.

Préparation de la crème ananas :

Ecraser l'ananas en purée.

Monter la crème en chantilly avec 50 g de sucre.

Dans une autre jatte, monter les blancs en neige ferme avec le reste du sucre.

Egoutter la gélatine. Incorporez-la au rhum tiédi puis à la purée et à la chantilly.

Mélanger en coupant, les blancs en neige.

Mettre 15min au réfrigérateur, pas plus.

Montage :

En déroulant le biscuit, le garnir d'une bonne couche de crème ananas et rouler de nouveau.

Couper les extrémités en biseaux et remettre ces 2 coupes sur le dessus de la bûche.

Etaler le reste de crème en nappage sur l'extérieur.