***Bûche exotique (ananas-coco-vanille)***

***Pour 8 personnes***

confit d'ananas

480g d'ananas coupé en brunoise

3 cuil à soupe de rhum

le jus d'1 citron vert

3 cuil à soupe de sucre

2 feuilles de gélatine (4g)

dacquoise coco-citron vert

40g de blanc d’œuf

30g de sucre en poudre

20g de poudre d’amande

30g de poudre de coco

30g  de sucre glace

le zeste râpé de 2 citrons verts

Mousse vanille

2 gousses de vanille

2.5 feuilles de gélatine (5g)

185g de lait

3 jaunes d'œufs (60g)

60g de sucre

400g de crème fleurette

Finitions

spray velours blanc

coco râpé

Matériel: -1 moule Silkomart "Meringa" ou un moule à bûche de 10cm de large et 25 de long à sa base et de 8cm de haut

              - Une plaque de moule à bûchettes de 8cm de long sur 3.5 de large.

Insert ananas: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, mélangez la brunoise d'ananas avec le sucre, le rhum et le jus de citron, portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen et en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les morceaux d'ananas soient caramélisés et qu'il ne reste pratiquement plus de liquide. Coupez le feu, incorporez la gélatine et mélangez bien avant de répartir la préparation dans 3 moules à mini-bûches. Laissez refroidir avant de réserver au congélateur pendant 3 heures au moins.

La dacquoise: Montez les blancs d’œufs et le sucre en neige ferme.

Mélangez la poudre d'amande avec la coco râpée, le sucre glace et le zeste de citron râpé.

Versez ce mélange sur les blancs en neige et mélangez les deux masses.

A l'aide d'une poche à douille, formez un rectangle de 25cm de long sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfournez à 160°C pendant 12 à  15 minutes selon votre four, laissez refroidir avant de retaillez la dacquoise aux dimensions du moule.

La mousse vanille: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.

Fendez les gousses de vanille en deux et grattez les graines avec la pointe d'un couteau.

Dans une casserole portez le lait frémissement, coupez le feu, ajoutez les graines et les gousses de vanilles et laissez infuser pendant 15 minutes.

Après infusion retirez les gousses de vanille du lait puis versez-le sur les œufs. Mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème commence à épaissir et nappe la cuillère. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly et mélangez délicatement les deux préparations.

Montage: Versez les 2/3 la mousse vanille dans votre moule, déposez les inserts ananas (il faudra en retailler un) en les collants les uns aux autres et en les enfonçant dans la mousse. Versez le reste de mousse, puis finissez en déposant la dacquoise sur la crème. Enfoncez-la légèrement afin qu'elle arrive au niveau du bord du moule, la crème remontant sur les cotés, égalisez et hop au congel pour au moins 3 heures.

Finitions: Sortez la bûche au 8 heures avant de la servir, démoulez-la et recouvrez-la de spray velours en suivant les indications du fabriquant et saupoudrez de coco râpée. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.