

BÛCHE ANANAS

Bûche de Noël à base de gâteau roulé

- 4 Œufs
 - 100 gr de sucre en poudre
 - 1 pincée de sel
 - 90 gr de farine
- Pour le décor :
- 100 gr de noix de coco râpée
- Pour la garniture :
- 1 ananas frais
 - 200 gr de Mascarpone
 - 15 cl de crème liquide (très froide)
 - 140 gr de sucre semoule
 - 1 gousse de vanille
 - 2 Cuillères à soupe de Rhum brun

Préchauffer le four à 210 ° (TH 7)

Mélanger les 4 jaunes d'œufs avec le sucre en mélange moussoux - Ajouter la farine tamisée en pluie, puis les 4 Blancs d'œufs en neige (très ferme) additionnés du sel. Mélanger délicatement, verser dans un moule rectangulaire, bien répartir la pâte et cuire 8 à 10 mn. Démouler aussitôt la sortie du four sur un linge mouillé et le rouler.

Préparer la crème => monter la crème liquide en Chantilly - Dans une jatte, fouetter le Mascarpone avec 100 Gr de sucre et les graine de gousses de vanille - Incorporer délicatement la Chantilly - Peler l'ananas et détailler le en tranches fines puis en petits triangles.

Dans un bol, mélanger 40 Gr de sucre, le Rhum, et 10 cl d'eau - Imbibez en le biscuit (une fois refroidi) - Couvrez le de crème à la spatule et parsemer d'ananas - Enrouler le biscuit sur lui-même - Emballer le de film étirable et placer le au réfrigérateur pour 12 H environ

Pour servir => décorer la bûche de noix de coc râpée.

Le bon accord => Un Coteau du Layon.

