

Bûche coco - ananas

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Insert ananas

-100g d'ananas en tranches au sirop
-10g de sucre
-140g de jus d'ananas bio
-1/2 gousse de vanille
-3 feuilles de gélatine (6g)
-100g de crème liquide entière 30% mat. gr

Mousse coco

-20cl de lait de coco
-10g de jus de citron
-80g de sucre
-3,5 feuilles de gélatine (7g)
-1 jaune d'oeuf
-20g de maïzena
-25g de noix de coco râpée
-220g de crème liquide entière 30% mat. gr

Biscuit Congolais

-1 blanc d'oeuf
-70g de sucre
-70g de noix de coco râpée
-15g de compote de pommes
-1/2 gousse de vanille

Réalisation

Insert ananas :

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Couper l'ananas en tout petit morceaux. Les poêler 5 min avec les 10g de sucre. Réserver.
- Chauffer le jus d'ananas dans une casserole et ajouter la gélatine essorée. Mélanger et laisser refroidir.
- Monter la crème en chantilly et incorporer le jus d'ananas refroidi. Lisser le tout.
- Ajouter délicatement les morceaux d'ananas et verser dans le moule insert. Filmer et placer au congélateur minimum 4h.



Bûche coco - ananas (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Biscuit Congolais

-1 blanc d'oeuf

-70g de sucre

-70g de noix de coco râpée

-15g de compote de pommes

-1/2 gousse de vanille

Réalisation

Biscuit Congolais :

- Dans un cul-de-poule, fouetter à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère magique, le blanc d'oeuf, le sucre et la gousse de vanille.
- Préparer un bain-marie et faire tiédir ce mélange tout en fouettant à l'aide d'un fouet électrique. Le mélange doit doubler de volume et monter en meringue. Cela prend quelques minutes.
- Préchauffer le four à 180.°c et déposer le tapis génoise sur une plaque aluminium perforée.
- Ajouter délicatement à la meringue, la noix de coco râpée et la compote de pommes.
- Déposer l'appareil sur 1/3 du moule dans la largeur. Il ne va pas couler.
- Enfourner durant 15 min.



Bûche coco - ananas (suite)

10 personnes Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : Moule à bûche, insert et toile décor feuilles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

Mousse coco

-20cl de lait de coco
-10g de jus de citron
-80g de sucre
-3,5 feuilles de gélatine (7g)
-1 jaune d'oeuf
-20g de maïzena
25g de noix de coco râpée
-220g de crème liquide entière 30% mat. gr

Réalisation

Mousse coco :

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait de coco + le jus de citron + 40g de sucre.
- Dans un cul-de-poule, fouetter le jaune d'oeuf avec 40g de sucre. Ajouter la maïzena et lisser le tout.
- Verser le lait de coco chaud sur la préparation. Fouetter et lisser le tout.
- Remettre sur le feu jusqu'à épaississement comme une crème pâtissière. Ajouter ensuite la gélatine essorée, lisser le tout.
- Ajouter la noix de coco râpée et mélanger.
- Verser la crème sur une toile de cuisson et filmer au contact.
- Laisser refroidir 30 min. Passé ce temps, monter la crème en chantilly. Ajouter la chantilly à la crème coco refroidie.

Montage :

- Etaler un peu de mousse coco sur la toile décor posée à plat.
- Bien lisser la crème dans les motifs à l'aide d'une spatule coudée. Poser ensuite la toile dans le moule à bûche, décors face à soi. Verser le reste de crème dans le moule. Lisser.
- Déposer l'insert ananas congelé sur la crème coco puis le biscuit. Tasser, lisser et filmer.
- Placer au congélateur une nuit. Démouler encore congelé et faire décongeler au réfrigérateur minimum 6h.