

Régal

Bûche aux fruits exotiques et coco

Par Séverine Augé



Niveau de difficulté	Expert
Coût	Abordable
Temps de préparation	1 heure 30 min
Temps de cuisson	30 min
Temps de repos	17 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Fruits, Spécial fêtes Populaires

La bûche traditionnelle se transforme en entremets léger à la fraîcheur acidulée. La mousse au lait de coco fondante et le cœur de mangue sur une génoise légèrement imbibée de rhum apportent un contrepoint idéal aux grands menus de fête.

Pour 8 personnes

Ustensiles

Moule à bûche, gouttière à bûche étroite.

Ingédients

Pour l'insert mangue :

300 g Chair de mangue
8 g (4 feuilles) Gélatine

Pour le sirop ananas-rhum :

40 g Sucre roux
8 cl Jus d'ananas
4 cl Rhum brun

Pour la génoise :

45 g Sucre en poudre
2 Oeufs
50 g Farine

Pour la mousse coco :

35 cl Lait de coco
4 Jaunes d'oeufs
80 g Sucre en poudre
8 g (4 feuilles) Gélatine
25 cl Crème liquide à 30% de MG bien froide

Réalisation

- L'INSERT MANGUE.** La veille, laissez tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Pelez la mangue et mixez la chair puis chauffez doucement la purée obtenue. Incorporez la gélatine essorée et coulez le tout dans une gouttière à bûche. Placez au congélateur pour 3 h.
- LE SIROP ANANAS-RHUM.** Versez dans une casserole le sucre et le jus d'ananas puis portez le tout à ébullition. Laissez refroidir puis incorporez le rhum.
- LA GÉNOISE.** Au batteur, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement. Etalez la pâte sur un tapis silicone sur 1 cm d'épaisseur puis enfournez pour 15 min à 180 °C (th. 6). Découpez la génoise refroidie aux dimensions de votre moule, puis imbibez-la de sirop froid.
- LA MOUSSE COCO.** Laissez tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Portez le lait de coco à ébullition. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dans une jatte puis incorporez au lait de coco chaud et cuisez sur feu doux sans cesser de mélanger pour obtenir une crème anglaise. Laissez épaissir sans faire bouillir jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée puis laissez refroidir. Montez la crème et le mascarpone en chantilly, puis incorporez-la délicatement au mélange précédent. Coulez la préparation dans un moule à bûche garni de film alimentaire. Démoulez l'insert mangue et glissez-le au cœur de la mousse. Recouvrez le tout avec la génoise imbibée puis placez au congélateur pour une nuit.

200 g Mascarpone bien froid

Pour le décor :

Mangue

Ananas

Pousses de shiso

- 5 **Le jour même**, démoulez la bûche en passant l'extérieur du moule sous un filet d'eau chaude puis placez-la 2 h au réfrigérateur. Ajoutez des dés de mangue et d'ananas avant de servir.



Si vous avez aimé notre bûche aux fruits exotiques et coco...

- Vous aimerez aussi notre **bûche glacée mangue framboises et coco**
- Notre **gâteau chiffre aux fruits exotiques**
- Notre **bûche passion-meringue**

Source : Régal n°92

Publié le 05/01/2020

Tags : bûche fruit exotique noix de coco mangue ananas rhum