

LA BÛCHE

EXOTIQUE



Préparations



Pour 6 pers.
Préparation : 45 min
Cuisson : 20 min
Réfrigération : 1 h

Ingrédients

Pour le biscuit :

4 œufs

10 g de beurre

130 g de sucre

60 g de farine

40 g de fleur de maïs

2 c. à soupe de rhum blanc

1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

1 orange

1 kiwi

4 litchis au sirop

2 tranches d'ananas au sirop

3 jaunes d'œufs

30 cl de lait

60 g de sucre

30 g de farine

1 gousse de vanille

1 feuille de gélatine

Pour le décor :

50 g de noix de coco râpée
rondelles de carambole, feuilles
de verveine et gousses de vanille

1. Préparez le biscuit. Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Tamisez la farine et la fleur de maïs. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la fleur de maïs en mélangeant délicatement à la spatule. Battez les blancs en neige avec le sel et incorporez-les à la préparation.
2. Beurrez une feuille de papier sulfurisé et posez-la sur la plaque du four. Versez la pâte et étalez-la à la spatule. Enfourez pour 8 minutes. Sortez le biscuit du four et posez un torchon humide dessus. Retournez-le sur le plan de travail. Ôtez le papier sulfurisé. Enroulez le biscuit avec le torchon et laissez refroidir.
3. Préparez la crème pâtissière aux fruits. Portez le lait à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Faites ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et continuez de battre. Versez une petite louche de lait bouillant dans le mélange en fouettant.
4. Reversez la préparation dans la casserole et chauffez doucement jusqu'à ce que la crème se détache des parois. Retirez du feu. Essorez la gélatine, incorporez-la à la crème, versez dans un saladier et laissez refroidir en fouettant régulièrement.
5. Pelez l'orange à vif. Détachez les quartiers en passant la lame d'un couteau à dents entre les fines membranes les séparant. Coupez les quartiers en petits morceaux. Épluchez le kiwi et coupez-le en petits dés. Coupez les litchis et les tranches d'ananas en petits morceaux. Versez les fruits dans la crème et mélangez.
6. Déroulez le biscuit. Imbibez-le de rhum au pinceau. Étalez la crème et enroulez-le de nouveau, sans trop serrer. Déposez la bûche dans un plat et saupoudrez-la de noix de coco râpée. Réservez au moins 1 heure au frais. Décorez de rondelles de carambole, de petites feuilles de verveine et de gousses de vanille.