Bûche ananas, vanille et rhum

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
6g de levure chimique
40g de lait
Insert ananas
350g d'ananas
50g de sucre
4feuilles de gélatine
Mousse vanille/rhum
280g de lait
20g de rhum
4 jaunes d'oeuf
70g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
2sachets de sucre vanillé
4feuilles de gélatine
300g de crème liquide entière

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande la taille de votre moule

Insert ananas

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Dans une casserole faire chauffe l'ananas en morceaux et le sucre feu moyen pendant environ 10 minutes

Mlanger rgulirement pour ne pas coller au fond de la casserole

Puis hors du feu, ajouter la glatine essore

Mixer la prparation l'aide d'un blender

Laisser refroidir, verser dans le moule insert et mettre 3h au conglateur

Mousse vanille/rhum

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le rhum, le sucre vanill et l'arme vanille.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Poser l'insert ananas

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine et mettre au conglateur une nuit

Le lendemain dmouler la bche et floquer