Bûche Caraïbes

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
14 portions	60 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

Pour la mousse vanille :

- 150g de poudre de crème pâtissière gourmet à froid JD
- 450g de lait
- 200g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

Pour l'ananas caramélisé :

- 1 ananas
- 200g de sucre

LA RECETTE

1. Découper l’ananas en petits dés et faire caraméliser le tout avec le sucre, et les faire refroidir.
2. Préparer la mousse vanille en mélangeant la poudre de crème pâtissière et le lait, à la main, juste tres peu mélangé.
3. Y incorporer délicatement la crème liquide préalablement montée en crème fouettée avec la gousse de vanille.

LE MONTAGE

1. Retourner la feuille de génoise et y étaler la mousse vanille.

2. Parsemer des ananas caramélisés.
3. Rouler la bûche et la mettre au frais avant décoration.
