



Bûchettes à l'ananas et au rhum

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de congélation : 4 heures

Temps de réfrigération : 3 heures

Recette pour 14 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit pâte à choux

- 60 g de lait
- 40 g de beurre
- 60 g de farine
- 4 jaunes d'œufs
- 1 petit œuf (40 g)
- 100 g de blancs d'œufs (environ 3 blancs)
- 50 g de sucre
- 20 g de noix de coco râpée

Pour les ananas flambés

- 100 g de chair d'ananas
- 1 gousse de vanille
- 2 g de poudre de beurre de cacao (Mycryo)
- 15 g de Rhum

Pour la mousse à l'ananas

- 6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g)
- 6 jaunes d'œufs

- 8 g de sucre
- 280 g de purée d'ananas
- 30 g de purée de citron
- 220 g de crème fraîche liquide entière

Ustensiles

- 1 moule 14 lounges Flexipan Guy Demarle (réf. FX2350)

Préparation du biscuit pâte à choux

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait. Ajoutez le beurre en morceaux. Dès que le beurre est fondu, portez à ébullition.
2. Hors du feu, incorporez la farine tamisée puis mélangez à la spatule.
3. Desséchez la pâte sur le feu. Elle doit se détacher de la casserole. Versez la pâte dans un cul-de-poule puis ajoutez les jaunes d'œufs un par un. Mélangez bien entre chaque incorporation.
4. Battez le dernier œuf. Versez le progressivement, il ne s'incorpore pas nécessairement entièrement, tout dépend du dessèchement de la pâte. Vous devez obtenir une pâte souple et lisse.
5. Montez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir la consistance d'une meringue. Incorporez-la dans la pâte à choux.
6. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et placez votre moule sur une plaque perforée. Mettez la pâte dans une poche à douilles sans douille et dressez-la dans les empreintes.
7. Saupoudrez de noix de coco râpée et faites cuire 20 minutes à 180°C (th. 6). Démoulez 10 minutes après la sortie du four.

Préparation de l'ananas flambé

1. Détaillez l'ananas en petits morceaux et ajoutez les graines de vanille.
2. Faites-les saisir dans la poudre de beurre de cacao. Déglacez avec le Rhum et faites flamber. Réservez.

Préparation de la mousse à l'ananas

1. Réhydratez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.
2. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez les purées de fruits. Portez à ébullition. Versez dans un cul-de-poule puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez pour la faire fondre et faites refroidir la préparation sur un bain-marie d'eau froide.
3. Montez la crème liquide en crème fouettée et incorporez-la dans la préparation à 25°C.

Montage

1. Placez votre moule sur une plaque perforée.
2. Garnissez les empreintes de mousse à l'aide d'une poche à douilles sans douille.
3. Répartissez les ananas flambés puis terminez par les biscuits pâte à choux.
4. Placez 4 heures au congélateur.

Pour servir

1. Sortez les bûchettes du congélateur. Démoulez et laissez décongeler 3 heures au réfrigérateur.
2. Décorez avec les éclats de coco, la feuille or et des morceaux d'ananas avant de servir.