Bûche ananas, vanille et rhum

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

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille de votre moule

Insert ananas

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre l'ananas en morceaux et le sucre 7min/90°C/vitesse 1 , puis 20s/vitesse 9

Ajouter la gélatine éssorée 10s/vitesse 3.5

Laisser un peu refroidir, verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse vanille/rhum

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'?ufs, le sucre, le lait, le rhum, le sucre vanillé et l'arôme vanille 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Poser l'insert ananas

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine et mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler la bûche et floquer