



## **Recette Bûche Coco façon Mont-Blanc**

# **Bûche Coco façon Mont-Blanc, une recette extraite du livre « Ma Cuisine antillaise » de Jean-Rony Leriche, un ouvrage de 40 recettes incontournables des Caraïbes revisitées par l'auteur. Publié à l'automne 2018 aux éditions Brigitte Eveno.**



Bûche Coco façon Mont-Blanc © Charlotte Daynes

**POUR 8 PERSONNES - PRÉPARATION 30 MINUTES - CUISSON 30 MINUTES - REPOS 4 HEURES**

## **Ingrédients :**

Pour la génoise :

4 blancs d'œufs

100 g de sucre en poudre

4 jaunes d'œufs

100 g de farine

Pour la mousseline coco :

50 cl de lait de coco

3 œufs

130 g de sucre en poudre

65 g de farine

125 g de beurre froid

125 g de beurre pommade froid

Pour le sirop :

20 cl de sirop de coco

5 cl de rhum

10 cl d'eau

Pour le décor :

Noix de coco râpée séchée

## Procédure

Préparez la génoise. Montez les blancs en neige jusqu'aux trois quarts, puis ajoutez le sucre et fouettez encore 5 min pour serrer les blancs. Ajoutez les jaunes et fouettez 30 sec. Il faut les incorporer de façon homogène sans casser les blancs.

Incorporez ensuite la farine tamisée en deux ou trois fois à l'aide d'une spatule ou d'une maryse.

Préchauffez le four à 175 °C (th. 5-6). Étalez la pâte sur 4 cm d'épaisseur sur une plaque de pâtisserie ou une lèchefrite tapissée de papier sulfurisé. Enfournez pour 12 min de cuisson.

Sortez la génoise du four et faites-la glisser sur une grille pour qu'elle refroidisse.

Préparez la mousseline coco. Préparez une crème pâtissière (voir recette p. 90) en utilisant toutefois les quantités indiquées ci-dessus pour le lait de coco, les œufs et le sucre. Incorporez 125 g de beurre froid dans la préparation chaude et laissez-la refroidir.

Lorsque la crème est bien froide, incorporez 125 g de beurre pommade par petites quantités jusqu'à obtenir une belle crème bien lisse. Laissez-la reposer 2 h au frais.

Mélangez les ingrédients du sirop. Imbibez la génoise de ce sirop, puis couvrez-la entièrement de mousseline coco (gardez-en pour recouvrir la bûche à la fin). Roulez la génoise sur elle-même afin de réaliser une bûche, puis enveloppez-la de film alimentaire. Placez-la environ 2 h au frais pour qu'elle prenne.

Au moment de servir, recouvrez entièrement la bûche de mousseline coco et parsemez-la de noix de coco râpée.