



# BÛCHE « RETOUR DES ILES » 1/3

À LA CRÈME DE VIEUX RHUM

*Une bûche aux saveurs exotiques où se mêle délicieusement le Rhum et tous les fruits du punch*



## Ingrédients pour 1 bûche

### Biscuit pavot orange (la pâte)

20 g de graines de pavot  
20 g de lait  
2 oranges  
50g de sucre  
75g de beurre  
2 petits œufs (70 à 90g au total)  
120g de farine  
1 sachet de levure ou 8 à 10g

### Le sirop

Le reste de jus d'orange (entre 100 et 150g)  
La moitié du poids de jus d'orange en sucre

### Insert ananas

3 feuilles de gélatine  
1 boîte d'ananas au jus d'ananas  
50g de caramel aux épices (ou pas)  
1/4 cuillère à café d'épices à pain d'épices  
1/4 cuillère à café de cannelle  
1/4 cuillère à café de gingembre

### Mousse de vieux rhum

4 feuilles de gélatine  
130 à 150g de crème de vieux Rhum (Dans mon super U)  
1 œuf  
1c à soupe de vanille liquide (facultatif)  
50g de sucre  
300g de crème liquide entière très froide

### *Conseil organisation*

*Le gros point positif de la bûche entremet, c'est qu'elle se congèle très bien ; Il faut même obligatoirement la congelée pour la démouler. On peut donc la/les préparer plusieurs jours à l'avance et en faire plusieurs avec un seul moule.*

### Déco bûche :

Chantilly vanillée, fruits confits et amandes caramélisées aux épices (R7 du calendrier de l'avant sur ma chaîne Youtube :))



# BÛCHE « RETOUR DES ÎLES » 2/3

## À LA CRÈME DE VIEUX RHUM

### **INSERT ANANAS (4h minimum avant la mousse)**

- Réhydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide
- Dans le bol du Tm, peser 300g d'ananas, compléter de jus d'ananas jusqu'à 400g et mixer 15 sec vit 7
- Réserver les 2/3 de la préparation et faire chauffer le reste 3 min/100°C/vitesse 2
- Ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mélanger quelques secondes
- Ajouter le caramel et les épices et remélanger quelques secondes
- Ajouter le reste de purée d'ananas et remélanger qq secondes.
- Gouter et si besoin, ajouter des épices
- Couler la préparation dans le moule à insert (petits cakes, moule à cake ou fond du moule bûche, laisser refroidir et congeler.

### **BISCUIT PAVOT ORANGE (2h minimum avant la mousse)**

- Préchauffer le four à 180°
- Dans un ramequin posé sur le bol du Tm, peser 20 g de graines de pavot, et 20g de lait et laisser gonfler 5 mn
- Zester et presser la première orange, mettre le zeste dans le bol et ajouter 50g de sucre, 75g de beurre, 2 petits œufs (70 à 90g au total), 50g de jus d'orange, le mélange pavot/lait, 120g de farine, 1 sachet de levure (10g) et mélanger 20 sec/vitesse 5
- Répartir la pâte dans le moule carré tablette et enfourner 20/25mn à 160/170°
- Pendant ce temps, rincer le bol, et y peser le reste de jus d'orange et la moitié de son poids en sucre, et faire chauffer 5 min/100°C/vitesse 1
- A la sortie du four du gâteau, le piquer avec une fourchette et Verser le sirop sur le gâteau dans l'idée de l'imbiber régulièrement. Laisser refroidir

### **MOUSSE DE VIEUX RHUM**

- Réhydratez 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Dans un bol posé sur le Tm, Peser 150 de crème de vieux Rhum.
- Verser 1/3 du vieux rhum dans un autre bol et faire chauffer au micro-onde 1mn
- Y faire fondre la gélatine égouttée, mélanger puis ajouter le reste de vieux rhum , mélanger et laisser tiédir
- Dans le bol du Thermomix, POSITIONNER LE FOUET, peser 50g de sucre, l'œuf , 1 cuillère de vanille liquide et fouetter 4 min/vitesse 3.5
- Ajouter le vieux rhum gélatinée (à température ambiante) et mélanger 1mn/vitesse 3.5
- Pendant ce temps, Dans un grand saladier posé sur le Thermomix, peser 300g de crème liquide entière très froide
- A l'aide d'un fouet électrique, monter la crème en chantilly pas trop ferme
- Verser la préparation au rhum sur la chantilly et mélanger délicatement



# BÛCHE « RETOUR DES ÎLES » 3/3

## À LA CRÈME DE VIEUX RHUM

### MONTAGE

- Démouler l'insert ananas et laver le moule
- Couler la quasi-totalité de la mousse de vieux rhum dans le moule à buche et déposer l'insert ananas congelé en l'enfonçant légèrement à 1cm du haut du moule et couler 1cm de mousse supplémentaire
- Couper le biscuit en 2 et le disposer à la surface du moule (bien en contact avec la mousse)

*Le biscuit n'a pas besoin d'être pile poile aux dimensions du moule car il pourra être recoupé après démoulage. Il est par contre essentiel qu'il soit bien en contact avec la mousse.*

- Entreposer au congélateur et sortir 5h environ avant dégustation.
- Démouler congelé et décorer selon vos envies

### Chantilly au Tm ?

*Le thermomix n'est pas l'appareil idéal pour monter une chantilly parfaite. L'utilisation d'un petit fouet électrique est bien plus pratique. Pour les mousses, monter la chantilly ferme mais pas trop. Pour la chantilly décorative, ajoutez un peu de mascarpone à la crème et montez ferme.*

### Astuce démoulage

*L'alcool est un antigel. La mousse, même congelée est donc un peu souple, ce qui ne facilite pas le démoulage. 2 astuces sont possibles :*

- 1 - Mettre son congel en super-congélation
- 2 - Disposer une feuille rhodoïd au fond de la gouttière

### Croc soleil

*J'achète mes fruits confits et mes épices comme le paprika fumé chez Croc'soleil, sous les Halles de Cholet (49)*

### Caramel aux épices

*A défaut de caramel aux épices, utilisez un caramel liquide ;)*

### Déco de la bûche

*J'ai décoré ma bûche avec une chantilly vanillée, sur laquelle j'ai disposé des 1/2 tranches d'orange confites torsadées, des fleurs d'hibiscus confites, des petits morceaux d'ananas confit et des amandes caramélisées au miel et aux épices.*