

Bûche de Noël à la patate douce et fruits exotiques

Ingrédients

800g de patate douce

1 gousse de vanille

1 bâton de cannelle

1 zeste de citron

3 càs de rhum vieux

250g de sucre en poudre

Fruits exotiques

2 tablettes de chocolat blanc

100g de farine

5 càs de lait entier

3 œufs

½ càc de levure chimique

1 pincée de sel

1 verre de sirop

2 càs de vanille liquide

Préparation : 45 mn

Cuisson : 20 mn

Préparation de la recette

La génoise

Préchauffer le four à 200°C

Séparer les blancs et les jaunes des œufs.

Dans un saladier, mettre les jaunes avec le sucre et le lait. Fouetter énergiquement.

Mélanger la farine à la levure puis incorporer ce mélange dans la préparation.

Fouetter le blanc avec la pincée de sucre pour les transformer en chantilly.

Incorporer les blancs dans la préparation.

Verser la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, enfourner 8 minutes.

Mettre un torchon humide sur le plan de travail et démouler la génoise en la renversant sur le torchon humide, puis enlever le papier sulfurisé.

La garniture aux patates douces

Eplucher les patates douces, les couper en gros dés

Mettre les dés dans une casserole, recouvrir légèrement d'eau, ajouter le sucre, la vanille, la cannelle, le zeste de citron.

Laisser cuire sur feu moyen 20 puis les égoutter.

Les écraser à la fourchette et mixer la patate douce afin d'obtenir une purée très lisse. Incorporer le rhum et réserver.

Montage

Étaler la génoise sur votre table de travail, badigeonner du sirop à la vanille puis étaler par-dessus la patate douce.

Enrouler la génoise.

Couper en biais chaque extrémité, napper la bûche de beurre au chocolat blanc et garnir de fruits exotiques.

