

Bûche de Noël à la patate douce et fruits exotiques

Ingrédients

800g de patate douce	100g de farine
1 gousse de vanille	5 càs de lait entier
1 bâton de cannelle	3 œufs
1 zeste de citron	½ càc de levure chimique
3 càs de rhum vieux	1 pincée de sel
250g de sucre en poudre	1 verre de sirop
Fruits exotiques	2 càs de vanille liquide
2 tablettes de chocolat blanc	

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.

