



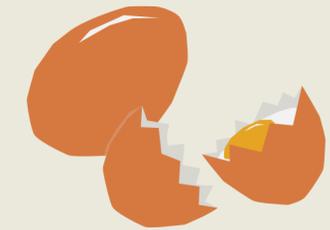
Sucre



noix de coco râpé



Poudre à pâte

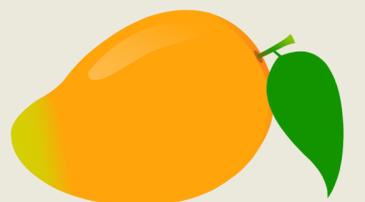


Oeufs

BUCHE DE NOËL



MANGUE COCO



Mangue Cream



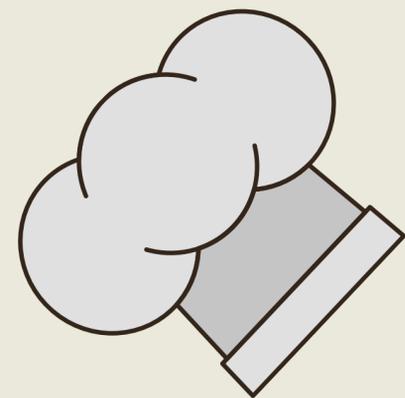
Crème 35 %



Farine



Vanille



Ingrédients

Génoise

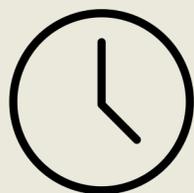
- 1 pincée de sel
- 0.5 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de maïzena
- 30 g de farine
- 125 g de sucre
- 5 oeufs

Compotée mangue

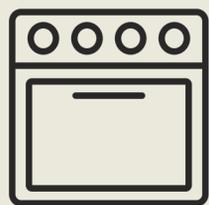
- 2 mangues
- 50 g de cassonade

Crème chantilly

- 35g de sucre glace
- 500 ml de crème 35% minimum



Préparation :
30 minutes



Cuisson :
35 minutes



8 personnes



Préparation

Genoise :

- Mettre ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé.
- Bien mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte blanchisse et forme un "ruban".
- Ajouter la farine, la maïzena et la levure (tamiser si besoin). Bien mélanger.
- Battre les blancs en neige avec la pincée de sel.
- Les incorporer délicatement à la pâte.
- Faire cuire 35 min à 175 degrés

Coulis ;

- Versez les dés de mangue dans une casserole, puis ajoutez la cassonade et mélangez bien.
- Placez la casserole sur feu moyen et laissez cuire pendant 10 min en mélangeant bien.
- Lorsque les dés de mangue sont ramollis et qu'ils deviennent compote, retirez la casserole du feu, puis écrasez les dés de fruit à l'aide d'une fourchette.
- Laissez refroidir

Crème chantilly :

Verser la crème dans un saladier. Ajouter le sucre glace
Battre la crème à l'aide d'un fouet électrique. Changer de vitesse (du plus lent au plus rapide) progressivement, toutes les 30 secondes environ.

Montage :

Étaler une fine couche de coulis froid et de crème sur la génoise
Rouler la bûche et la recouvrir de crème chantilly.
Décorer avec de la noix de coco râpé