

Bienvenue chez Christhummm

~~ Bûche Coulis de Framboise ~~ Chantilly Noix de Coco / Ananas

**Joyeux
Noël !**



- 4 jaunes d'œufs
- 100 grs de sucre
- 50 grs de farine
- 50 grs de maïzena
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 15 cl de coulis de framboise
- 40 cl de crème liquide entière
- 120 grs de sucre glace
- 150 grs de noix de coco râpée
- 150 grs d'ananas coupés en petits dés
- 1 sachet de cremfix (facultatif)

- Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent
- Ajouter la farine et la maïzena tamisées et mélanger
- Monter les blancs en neige
- Incorporer à la préparation
- Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou mieux une flexipat
- Faire cuire à 200° pendant environ 10 minutes
- Démouler le biscuit
- A l'aide d'un pinceau, étaler le coulis
- Fouetter la crème chantilly
- Incorporer le sucre glace (et la cremfix)
- Ajouter la noix de coco délicatement
- Étaler une partie de la crème sur le biscuit
- Parsemer de dés d'ananas et roulez-le
- Réservez au réfrigérateur pendant 1h30
- Décorer le dessus de la bûche froide avec reste de crème fouettée
- Décorer