



Bûche meringuée ananas passion



Pour le biscuit:

4 œufs
120 g de farine
120 g de sucre en poudre
25 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Pour la garniture:

250 g de mascarpone
100 g de sucre glace
1 c. à s. d'extrait de vanille
1 ananas victoria
3 fruits de la passion

50 g de sucre

Pour la meringue

3 blancs d'œuf (environ 110g)
150 g de sucre en poudre
Quelques gouttes de jus de citron

Préparez le biscuit:

Préchauffez le four à 180°.

Montez les blancs d'œuf en neige ferme. Dans un autre saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Incorporez-les délicatement à la maryse aux blancs, en alternant avec la farine tamisée. Quand le mélange est homogène, incorporez le beurre fondu. Versez l'appareil sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé, aplanissez en un rectangle, enfournez pour 15 minutes.

Dès la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon humide, retirez le papier sulfurisé et roulez le biscuit avec le torchon. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Préparez la garniture:

Fouettez le mascarpone avec le sucre glace, ajoutez l'extrait de vanille.

Epluchez l'ananas, retirez le cœur et coupez-le en petits dés, conservez le jus qui s'écoulera. Mettez l'ananas dans une passoire pour récupérer tout le jus.

Filtrez la chair des fruits de la passion pour supprimer les petits grains noirs. Mettez-les dans une casserole avec le jus de l'ananas (vous devez obtenir environ 20 cl de liquide) et les 50 g de sucre. Faites chauffer jusqu'à obtenir un sirop.

Déroulez le biscuit. Imbibez-le du sirop; étalez dessus la crème au mascarpone et déposez les dés d'ananas sur toute la surface. Roulez en partant d'un petit côté. Déposez sur le plat de service.

Préparez la meringue suisse:

Préparez un bain-marie. Déposez les blancs d'œuf avec le jus de citron dans un saladier parfaitement propre, sans trace de graisse. Commencez à battre juste pour les rendre mousseux. Ajoutez le sucre et fouettez pour le dissoudre.

Posez le saladier sur le bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange atteigne 45-50°. Si vous n'avez pas de thermo-sonde, la meringue doit être presque montée, ferme et bien blanche. Retirez le bol du bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à ce qu'elle ait refroidi. La meringue est alors ferme et forme le "bec d'oiseau".

Étalez la meringue sur le gâteau et décorez.

Conservez au moins trois heures au réfrigérateur avant de servir.