

Buche au chocolat blanc coco et mandarine

Pour 6 personnes

Pour le biscuit :

3 œufs
90g de sucre
75g de farine
45g de noix de coco râpée

Pour la mousse :

5 mandarines
75g de noix de coco râpée
30cl de crème liquide
25cl crème Anglaise
150g chocolat blanc
5cl sirop de sucre (de canne ou fait main)
2 feuilles de gélatine
Sucre de couleur pour la décoration

Mettre le four à 180°.

Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs en neige avec le sucre.

Mélanger les jaunes d'œufs avec la farine et noix de coco.

Mélanger les deux et étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson ... Enfourner pour 10mn.

Mettre la gélatine dans l'eau froide.

Prélever les zestes de mandarines et séparer les quartiers, mettre la crème Anglaise dans une casserole avec le chocolat et chauffer doucement surtout sans ébullition pour une crème lisse et ajouter la gélatine, fouetter et faire refroidir.

Monter le crème en Chantilly avec la noix de coco.

Mélanger les deux appareils.

Imbiber le biscuit avec le sirop de sucre.

Réserver 3 cuillères de crème et étaler le reste sur le biscuit.

Répartir les quartiers de 4 mandarines.

Rouler le biscuit sans trop serrer.

Recouvrir le roulé du reste de la crème.

Placer au réfrigérateur 2 heures minimum.

Servir saupoudré de noix de coco, de mandarine et de sucre de couleur.