

## CHAMPAGNE TRADITION BRUT - CHAMPAGNE BONNAIRE

### DESSERT

### BÛCHE TRADITIONNELLE EXOTIQUE

UNE  
GEEKETTE  
EN  
CUISINE



#### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

##### Pour la génoise

125 g de sucre roux  
1 sachet de sucre vanillé  
4 œufs  
50 g de Maïzena  
75 g de farine  
1 demi-sachet de levure chimique

##### Pour la garniture

1 mangue  
2 fruits de la passion  
3 œufs  
2 cuillères à soupe de Maïzena  
50 cl de liquide très sucré (50cl d'eau + 4 cuillère à soupe de sirop de sucre de canne)

#### Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Séparez les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec 100 g de sucre roux dans un saladier.
3. Montez les blancs en neige. Incorporez, petit à petit, sans cessez de fouetter, le reste du sucre roux et le sucre vanillé.
4. Versez 1/3 des blancs en neige dans le saladier et incorporez avec une spatule. Alternez l'ajout de la farine et du reste des blancs, sans cesser de mélanger délicatement.
5. Dans un grand rectangle à pâtisser, ou dans votre lèchefrite recouvert de papier sulfurisé, versez la pâte. Enfourez pour **15 minutes**.
6. Pendant ce temps, égouttez ou découpez vos fruits exotiques.
7. Dans un saladier, versez votre liquide, puis les œufs (un entier et 2 jaunes d'œufs), et battez énergiquement. Incorporez ensuite la fécule. Faites chauffer à feu doux.
8. Quand la crème commence à épaissir, ajoutez les fruits. Baissez le feu pour obtenir une consistance ferme. Mettez de côté.
9. Sortez votre génoise du four et démoulez-la, à l'envers, sur un linge humide.
10. Étalez la préparation aux fruits. Attention à laisser un bord de 1cm sur les côtés et de 2cm à l'extrémité, car au moment du roulage, la garniture va s'écraser. Roulez en tube délicatement.

**Astuce :** réservez au frigo au moins **12 heures** à l'avance, pour que cela soit bien frais !