

## Soleil des Antilles

### Crème bavaroise au Rhum :

400 gr lait		Cuire
125 gr jaunes d'œufs		Mousser, ajouter au lait cuit,
80 gr sucre		Cuire à la rose.
6 feuilles de gélatine		Ramollir, ajouter
		Laisser tirer au frigo
100 gr Rhum St-James		Ajouter
50 gr sucre glace		
1500 gr crème fouettée		Incorporer

Chemiser un cercle d'une roulade colorée. Couper en 2 un biscuit génois et placer une moitié dans le fond du cercle. Dresser une couche d'un cm de crème bavaroise au Rhum. Éparpiller des morceaux d'ananas. Mettre la deuxième moitié de biscuit et finir avec la crème. Dresser des boules sur le pourtour de la tourte et laisser tirer au frigo. Démouler, décorer.