

BÛCHE de Noël au CHOCOLAT

Sans gluten, sans lactose



Pour 12 gourmands.

Pour le biscuit:



6 œufs



100g de fécule de
pomme de terre



150g de sucre



100g de poudre
d'amande

Pour la ganache:



200g de poudre de
noisette



350ml de crème de
noisette



350g de chocolat noir



2 cl à soupe d'huile de
coco



100g de sucre

Pour les finitions:



une poignée de noix de
coco râpée



50g de chocolat



1 cl à soupe d'huile de
coco

Préparation du biscuit:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les jaunes des blancs.
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
- Incorporer la fécule et la poudre d'amande.



- Battre les blancs d'œufs en neige.
- Incorporer délicatement les blancs à la pâte en la soulevant à l'aide d'une spatule.
- Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et étaler la pâte en formant un grand rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur. Lisser à l'aide d'une spatule.



- Enfourner pour 8 minutes.
- Pendant ce temps humidifier un torchon et préparer la ganache.

Préparation de la ganache:

- Faire fondre le chocolat noir et l'huile de coco.
- Ajouter le sucre et mélanger.
- Incorporer la poudre de noisette et la crème de noisette et mélanger le tout.



- Sortir le biscuit du four et le couvrir du torchon humide.
- Retourner le biscuit sur le torchon. On peut s'aider d'une seconde plaque.
- Enlever la plaque et la feuille de papier sulfurisé.
- Rouler le biscuit sur lui-même dans le torchon.
- Le dérouler pour le garnir sans plus attendre de la ganache.
- Le rouler sur lui-même immédiatement.

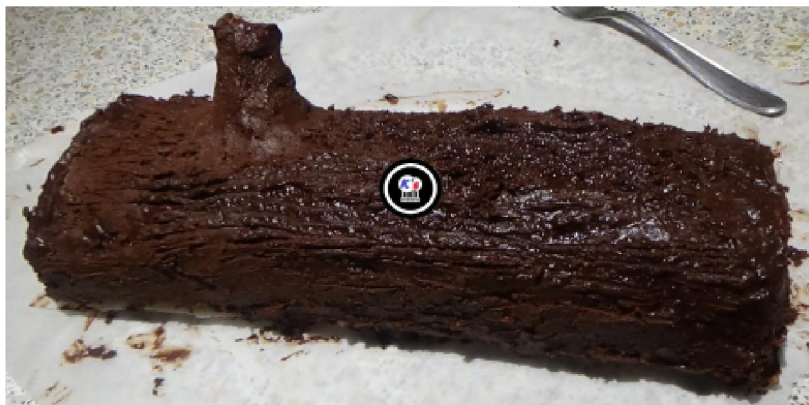


- Utiliser le reste de la ganache pour recouvrir l'ensemble de la bûche.



Pour la finition:

- Faire fondre le chocolat et l'huile de coco.
- En napper la bûche.
- Faire de petites traînées sur le chocolat à l'aide d'une fourchette.



- Saupoudrer de noix de coco râpée. Décorer selon votre goût.
- Mettre la bûche au frigo. La sortir un peu avant de la servir en la laissant à température ambiante.

Retrouve la recette en vidéo sur www.lacuisinedekaty.fr



lacuisinedekaty.fr
LEARN FRENCH

LA CUISINE EN FRANÇAIS & LE FRANÇAIS EN CUISINE
KATY B.





FREE Resources

FRENCH GASTRONOMY
Cooking, recipes, customs, food

FRENCH LANGUAGE
French for cooking, everyday French, slang, phrases, humor

lacuisinedekaty.fr

On-line PRIVATE Lessons

La Cuisine de Katy

f 📄 🎤 📺

lacuisinedekaty.fr

katyslanguages.fr

 Authentic French with a native teacher



Français



avec Katy



FRANCE & FRENCH CULTURE
Interviews, tourism, customs, heritage

FRENCH LANGUAGE
Everyday French in context, practical grammar, slang, fun phrases, humor

katyslanguages.fr

On-line PRIVATE Lessons

f 📄 🎤 📺

katyslanguages.fr

FREE resources

CULTURE FRANÇAISE
On peut vous accrocher des poissons en papier dans le dos

Jour des blagues!

1er avril POISSON D'AVRIL!
Tout ce qu'on vous

NE CONFONDEZ PAS voir & voire
LE FRANÇAIS AVEC KATY

LA MAISON dans TOUS SES RECOINS