

Bûche de Noël sans gluten et sans produits laitiers

Préparation



- ✓ Pour la préparation de la génoise : mélangez la farine, la fécule et le bicarbonate de soude;
- ✓ Séparez les blancs des jaunes et blanchissez les jaunes avec 100 gr de sucre de coco;
- ✓ Incorporez les jaunes blanchis au mélange farine, fécule et bicarbonate;
- ✓ Ajoutez enfin le vinaigre ou le jus de citron et mélangez;
- ✓ Montez les 6 blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez les blancs délicatement au mélange précédent;
- ✓ Huilez une plaque à génoise en silicone ou huilez une feuille de papier cuisson et déposez-la sur votre plaque allant au four. Versez la préparation, et étalez en couche uniforme à l'aide d'une spatule;
- ✓ Enfourez et laissez cuire pendant 9 à 10 minutes à 180°C (la durée est variable selon les fours, donc surveillez bien). La génoise doit tout juste être cuite et ne doit pas colorer (une cuisson trop longue risquerait de durcir la génoise et de la rendre difficile, voire impossible à rouler);
- ✓ Pendant la cuisson, déposez un torchon propre sur votre plan de travail puis parsemez-le de sucre en poudre et de fécule (ainsi la génoise ne collera pas sur le torchon);
- ✓ Sortez la génoise du four, attendez 2 minutes puis retournez-la sur le torchon;
- ✓ Si nécessaire, coupez les bords (s'ils sont trop secs, irréguliers ou colorés). Effectuez cette opération rapidement afin que la génoise ne refroidisse pas trop);
- ✓ Ensuite roulez-la délicatement dans le torchon en serrant bien (à ce stade, elle doit encore être chaude pour pouvoir se rouler correctement) ;
- ✓ Laissez refroidir la génoise ainsi pendant 30 minutes sans la dérouler.
- ✓ Pendant ce temps-là, préparez le sirop et la garniture;
- ✓ Pour le sirop: mélangez 100 gr de sucre de coco ou xylitol (ajustez en fonction des goûts) avec l'eau dans une casserole. Faites chauffer à feu doux 5 minutes en remuant de temps en temps. Éteignez le feu puis ajoutez soit du Grand-Marnier, du Rhum ou de l'eau de fleur d'oranger selon les goûts). Remuez et laissez refroidir.
- ✓ Pour la garniture: mélangez 450 gr de purée de châtaignes d'Ardèche avec du sucre de coco (quantité de sucre à doser en fonction des goûts et en fonction du chocolat à pâtisserie utilisé);
- ✓ Faites fondre une plaque de chocolat à pâtisserie au bain marie avec 3 CS d'eau;
- ✓ Ajoutez le chocolat fondu au mélange précédent;
- ✓ Ajoutez 100 gr de graisse de coco vierge fondue. Mélangez;
- ✓ Ajoutez 1 jaune d'oeuf (et éventuellement du Grand Marnier, du Rhum ou de l'eau de fleur d'oranger en fonction des goûts);
- ✓ Au besoin, ajoutez un peu de lait végétal pour une consistance plus facile à étaler;
- ✓ Déroulez la génoise délicatement et imbitez-la du mélange eau-sucre et garnissez-la avec la moitié de la farce;
- ✓ Enroulez la génoise sur elle-même en serrant bien, coupez en triangle les 2 extrémités de la génoise roulée et posez-les sur le dessus de la bûche et/ou sur le côté, puis garnir l'extérieur de la bûche avec le reste de la farce. Réservez au frais.
- ✓ Note: cette bûche peut tout à fait être réalisée la veille de la dégustation. N'oubliez pas de la sortir 30 minutes avant dégustation pour un moelleux parfait!



Ingrédients



- 6 oeufs + 1 jaune
- 200 gr. sucre de coco + sucre pour la farce en fonction des goûts
- 100 gr. de farine de riz
- 50 gr. d'arrow-root ou de fécule de tapioca
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 1 càs de vinaigre de cidre ou jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 plaque de chocolat à pâtisserie (environ 200 gr.)
- 100 gr. de graisse de coco désodorisée
- 450 gr. de purée de châtaigne
- 100 ml d'eau
- Facultatif: Grand Marnier ou Rhum ou eau de fleur d'oranger, xylitol de bouleau