

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Bûche de Noël Choco-Coco



[Noël](#) [christmas](#) [bûche de noël](#) [sans gluten](#) [sans lactose](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

[Préparation: 2H](#)

Ingrédients Pour 6 personnes

Meringue

- 60 g de blancs d'œufs (environ 2 œufs)
- 120 g de sucre roux

Croustillant

- 40 g de pétales de maïs (sans sucre)
- 50 g de purée de noisette
- 50 gr de chocolat noir (à pâtisser)

Mousse au chocolat

- 125 g de chocolat noir
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs
- 70 g de sucre roux

Génoise

- 75 g de farine de riz complet
- 50 g de fécule de maïs
- 4 œufs
- 120 gr de sucre roux
- ½ c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 pincée de fleur de sel

Montage

- Pralin
- Noix de coco râpée
- Noisettes

1. Meringue

Préchauffez votre four à 90°C. Versez 1/3 du sucre environ dans les blancs pour les casser. Lorsque les blancs sont bien lisses et fermes, incorporez petit à petit le sucre restant. Sur une feuille de papier sulfurisé, dressez un rectangle bombé de la longueur de votre moule et d'une épaisseur d'environ 4 cm (vous pouvez maintenir votre papier sulfurisé sur une plaque, en apposant une pincée de meringue aux quatre coins de celle-ci). Avec la préparation restante, profitez-en pour réaliser des petites meringues, à offrir ou à utiliser pour la décoration de votre bûche. Enfournuez pendant 1h30 à 2h. Votre meringue est prête lorsqu'elle est bien sèche et qu'elle se décolle facilement du papier cuisson. Réservez

2. Croustillant

Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau, couvrez et portez à ébullition. Faites fondre 50 g de chocolat dans un petit bol sur le tamis. Mélangez le chocolat fondu avec la purée de noisette, puis incorporez-y les pétales de maïs émiettés. Mélangez délicatement. Sur l'envers d'une feuille de papier sulfurisé, marquez au crayon à papier la forme du fond de votre moule. Retournez la feuille et étalez-y le mélange en reproduisant la forme du rectangle. Placez au réfrigérateur pendant une heure.

3. Mousse chocolat

Faites fondre à nouveau 125 g de chocolat dans un petit bol sur le tamis du Vitaliseur. Blanchissez les jaunes avec 50g sucre. Montez les blancs en neige bien fermes en incorporant les 20 g de sucre restants. Mélangez ensuite le chocolat tiédi, au mélange sucre et jaunes. Incorporez délicatement les blancs en neige. Dans un moule gouttière* (ou une petite bouteille d'eau coupée en deux dans la longueur), versez une partie de la mousse au chocolat afin de remplir les 2/3 du moule. Pour la longueur, basez-vous toujours sur celle de votre moule. Disposez ensuite la meringue sur la mousse, face plate vers le haut, et enfoncez-la doucement afin qu'elle soit au niveau de la mousse. Placez le moule au réfrigérateur pendant 1 à 2 h, ainsi que le reste de la mousse, qui servira à recouvrir la bûche. *Pour un montage plus simple, vous pouvez également inverser les étapes « génoise » et « mousse au chocolat »,

afin de garnir directement votre bûche avec la mousse, la meringue, le tout recouvert par le croustillant, puis placé au réfrigérateur 1 à 2 h.

4. Génoise

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un cul-de-poule, mélangez la farine de riz, la fécule de maïs, le bicarbonate et la fleur de sel. Tamisez et réservez. Commencez à monter les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à être fermes, versez le sucre en pluie, sans cesser de battre. Versez ensuite les jaunes et battez le tout rapidement. Incorporez ensuite délicatement le mélange de farines. Versez dans votre moule recouvert de papier sulfurisé et posez sur le tamis pour 30 minutes de cuisson. Une fois cuite, sortez la génoise du moule en tirant sur le papier, ôtez ce dernier et laissez la génoise refroidir. Reposez la génoise dans le moule dont vous aurez préalablement ôté les côtés amovibles. Cela vous permettra d'avoir un meilleur maintien à la découpe. A l'aide d'un long couteau à dent, creusez la génoise en demi-lune pour pouvoir y insérer le montage de mousse au chocolat et de meringue (si vous l'avez réalisé dans le moule gouttière).

Facultatif : vous pouvez imbiber votre génoise avec un sirop (avec ou sans alcool).

5. Montage

Recouvrez la bûche de mousse au chocolat préalablement détendue au fouet ou à la fourchette, puis saupoudrez de noix de coco râpée. Décorez votre bûche à l'aide de pralin, de noisettes que vous pouvez préalablement caraméliser, de meringue ou autre gourmandises de votre choix ! Conservez la bûche au réfrigérateur et sortez-la 10 à 15 minutes avant de servir.

*La célèbre bûche de Noël en version sans gluten et sans lactose à la vapeur douce
! Merry Christmas !*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram