

# Recette du Mois



LA BÛCHE

6/8  
personnes

## Ingédients

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 4 œufs                               | 1 c. à café de levure chimique sans gluten |
| 100 g de sucre                       | 200 g de chocolat noir minimum +70 %       |
| 80 g de farine de riz                |  |
| 1 pincée de sel                      | 400 ml de crème de coco bien froide        |
| 20 g de cacao en poudre sans lactose | 30 g de sucre glace (facultatif)           |

## Préparation de la génoise

1. **Préchauffez** le four à 180 °C.
2. **Séparez** les blancs des jaunes.
3. **Montez** les blancs en neige avec la pincée de sel : ils doivent être fermes.
4. **Fouettez** les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une texture claire et mousseuse.
5. **Incorporez** la farine en mélangeant délicatement.
6. **Ajoutez** ensuite les blancs en neige à la spatule, sans les casser.
7. **Étalez** immédiatement la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
8. **Enfournez** 10 à 12 minutes : la génoise doit être souple, légèrement dorée.
9. **Rouler** la génoise sans la casser.

## Préparation de la garniture

- Faites **fondre** le chocolat au bain-marie.
- **Montez** la crème de coco en chantilly.
- **Incorporez** délicatement le chocolat fondu refroidi et le sucre glace si souhaité.

## Garnir, Rouler et Décorer

1. Déroulez la génoise refroidie et étalez une couche régulière de la garniture choisie.
2. Roulez de nouveau, cette fois sans trop serrer.
3. Filmmez et placez au réfrigérateur 1 h minimum.
4. Décorer votre bûche, saupoudrez de sucre glace ou ajoutez quelques copeaux de chocolat.

