

# Recette du Mois



LA BÛCHE

6/8

personnes



## Ingrédients

4 œufs  
100 g de sucre  
80 g de farine de riz  
1 pincée de sel  
20 g de cacao en poudre sans lactose

1 c. à café de levure chimique sans gluten  
200 g de chocolat noir minimum +70 %  
400 ml de crème de coco bien froide  
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. Filmez et placez au réfrigérateur 1 h minimum.
4. Décorer votre bûche, saupoudrez de sucre glace ou ajoutez quelques copeaux de chocolat.