

Recette bio: bûche sans gluten et sans cuisson chocolat / marron

- Recette bio
- Recette sans gluten



Noël arrive et la question fatidique, quelle bûche je vais bien pouvoir faire qui fasse plaisir à tout le monde, qui soit gourmande et festive ! L'année dernière je vous ai proposé des bûches roulées, comme [la buche chocolat orange](#) et la [bûche poire et crème de châtaigne](#). Cette année je vous propose une version plus riche, plus gourmande toujours sans gluten. J'espère qu'elle va vous plaire.

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 min

Ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 150 g de marron sous vide
- 160 g de beurre pommade
- 120 g de sucre glace
- 4 œufs
- cacao en poudre

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
2. Mettez les jaunes dans le bol d'un robot muni d'une lame en S, battez les jaunes avec le sucre glace pendant 3 minutes, ajoutez les marron et mixez pendant 3 minutes.

3. Ajoutez le beurre pommade (oui du beurre dans une de mes recettes c'est rare je sais mais ce n'est pas Noël tous les jours), mixez de nouveau.
4. Faites fondre le chocolat au bain marie, ajoutez-le dans le bol du robot, mixez vous devez obtenir une pâte lisse avec des petits morceaux de marron.
5. Montez les blancs en neige ferme.
6. Versez la préparation précédente sur les œufs et mélangez délicatement en soulevant la masse.
7. Chemisez un moule à cake de papier film. Versez toute la préparation dedans.
8. Laissez reposer une nuit au frais.
9. Le lendemain, démoulez, saupoudrez du cacao dessus décorez à votre goût. Réservez au frais jusqu'au dernier moment.

Le conseil de Karen

Si je ne vous croise pas d'ici là, passez de très bonnes fêtes mes lecteurs adorés ! Que la force soit avec vous et votre foie pour passer les fêtes de Noël avec joie !