

**Bûche de Noël sans gluten
chocolat noix de coco (vegan)**

**Bûche de Noël sans gluten au
chocolat et à la noix de coco**



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

Pour la génoise :

Ingrédients secs

- 100 g de farine de riz mi-complet

- 60 g de farine de sarrasin
- 40 g de féculé de maïs ou d'arrow-root
- 60 g de sucre blond ou complet
- 30 g de cacao en poudre dégraissé non sucré
- 40 g de noix de coco râpée
- 6 g de poudre levante
- 1 petite c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel

—

Ingrédients humides

- 300 ml de lait végétal au choix
- 40 g d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre de cidre

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Mélanger les ingrédients secs dans un premier saladier.
3. Mélanger les ingrédients humides dans un second saladier.
4. Incorporer la préparation liquide à la préparation sèche et bien mélanger le tout au fouet.
5. Verser, idéalement, dans un moule rectangulaire légèrement huilé de 10 x 25 cm. À défaut, verser dans un moule à cake légèrement huilé et enfourner 25 à 30 minutes.
6. Piquer le cœur de la génoise avec la lame fine d'un couteau : si cette dernière ressort sèche, votre génoise est cuite.
7. Laisser complètement refroidir sur une grille.
8. Couper la génoise en 2 avec un grand couteau fin, de sorte à obtenir 2 rectangles de génoise de taille et d'épaisseur identiques.

Note : Toutes les farines de sarrasin ne se valent pas et n'ont pas le même goût. Certaines sont plus fortes que d'autres. Aussi, je vous recommande la farine de la marque Celnat, que je trouve plutôt douce en bouche. Vous pouvez également opter pour 120 g de farine de riz et 40 g de farine de coco, de châtaigne ou des Gaudes (maïs torréfié).



Pour la crème pâtissière épaisse :

- 300 ml de lait d'amande
- 100 ml de crème d'amande
- 40 g de sucre blond

- 40 g de féculé de maïs ou d'arrow-root
- 40 g de farine de riz mi-complet
- 2 c. à soupe de purée d'amande blanche
- 1 c. à café de vanille moulue

Déroulement de la recette :

1. Verser tous les ingrédients dans une casserole.
2. Chauffer à feu moyen, sans cesser de mélanger au fouet, jusqu'à épaississement de la crème, 2 à 3 minutes environ.
3. Placer un rectangle de génoise sur un support adéquat et badigeonner des 3/4 de crème.
4. Placer l'autre rectangle de génoise sur le dessus.
5. Répartir la crème restante sur les côtés, avec l'aide d'une spatule. Bien lisser.



Pour le glaçage :

- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 100 g de crème d'amande
- 40 g de noix de coco râpée

Déroulement de la recette :

1. Faire fondre le chocolat avec la crème, ajouter la noix de coco et bien mélanger.
2. Placer la bûche sur une grille ou une plaque et répartir la moitié du glaçage, en prenant soin de bien étaler le chocolat partout, sur le dessus et sur les côtés, avec l'aide d'une spatule.
3. Placer au congélateur 45 minutes. Mettre de côté le glaçage, à température ambiante.
4. Répartir la seconde moitié du glaçage, toujours à la spatule. Cette technique facilite le glaçage.
5. Bien lisser, de sorte à ce que la bûche soit bien jolie.
6. Placer au réfrigérateur 2 heures au moins.



Pour la déco :

- 200 ml de lait de coco, en briquette ou conserve
- 2 c. à soupe de sucre blond ou complet
- 1 c. à café bombée de gomme xanthane

- 10 g de chocolat noir à pâtisser
- 1 petite c. à soupe d'amandes effilées

Déroulement de la recette :

1. Placer le lait de coco ainsi qu'un saladier en inox au congélateur pendant une bonne heure.
2. Verser le lait de coco (la partie blanche épaisse) dans le saladier, avec le sucre et la gomme xanthane, et fouetter au batteur électrique, de sorte à obtenir une crème plutôt ferme, de type pâtissière (c'est la gomme xanthane qui, au contact du froid, va permettre à la magie d'opérer immédiatement ; la gomme de guar peut être utilisée, elle demandera un peu plus de temps pour épaissir la préparation).
3. Verser la crème dans une poche à douille et garnir la surface de la bûche, le plus joliment possible.
4. Réserver au réfrigérateur.
5. Râper le chocolat noir, à la râpe ou au couteau, de sorte à obtenir de beaux copeaux de chocolat.
6. Faire griller rapidement les amandes effilées à la poêle.
7. Répartir les copeaux ainsi que les amandes sur la bûche.
8. Replacer au réfrigérateur avant de servir.

Conservation : Se conserve 5 à 6 jours au réfrigérateur.



[themoneytizer id=13364-16]