



Recette : Bûche de Noël à la crème glacée

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 10

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 12 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 105 g (3/4 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 30 g (1/3 tasse) de cacao
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 3 oeufs larges (séparer les blancs des jaunes)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de crème de tartre
- 160 g (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 75 ml (5 c. à soupe) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- Garniture au choix (framboises, fraises, cerises)
- Recette de Crème glacée vanille maison

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Faire un puits au centre et ajouter les jaunes d'oeufs, le sirop d'érable, l'eau et la vanille. Battre à la vitesse maximale du batteur électrique ou encore au mélangeur sur socle, muni d'un batteur plat, à vitesse moyenne, environ 5 minutes.
3. Dans un autre bol, monter les blancs d'oeufs en neige. Commencer à battre doucement, ajouter la crème de tartre, puis battre à vitesse maximale jusqu'à l'obtention de pics fermes.
4. Incorporer les blancs d'oeufs au premier mélange à l'aide d'une spatule, en pliant la pâte délicatement.
5. Déposer le tout sur une plaque recouverte d'un papier parchemin et étendre la pâte à la spatule uniformément afin d'obtenir un rectangle de 25 cm x 35 cm (10 X 14 po).
6. Cuire sur la grille centrale du four environ 12 à 13 minutes,



Avec cette bûche à la crème glacée, votre repas des fêtes se terminera en beauté !

RECETTE COMPLÉMENTAIRE

Crème glacée à la vanille maison, sans produits laitiers.



GARNITURES AU CHOIX

Fraises

- 260 g (2 tasses) de fraises, fraîches ou surgelées
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs bio diluée dans la même quantité d'eau

Framboises

ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt ne laisse aucune empreinte.

7. Retourner sur un linge à vaisselle qui aura été préalablement saupoudré de sucre à glacer. Retirer délicatement le papier parchemin, rouler le gâteau sans trop serrer et laisser reposer 4 minutes.
8. Dérouler le gâteau, étendre la garniture et rouler de nouveau. Laisser refroidir 3 heures.
9. Préparer ensuite la crème glacée et dès qu'elle est prête, l'étendre sur la bûche.
10. Décorer au goût de copeaux de chocolat, puis porter le tout au congélateur dans un contenant hermétique.

AU MOMENT DE SERVIR: Sortir la bûche du congélateur et la laisser à la température ambiante environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle se tranche facilement.

Bon appétit !

- 195 g (1 1/2 tasse) de framboises, fraîches ou surgelées
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 37,5 ml (2 1/2 c. à soupe) de fécule de maïs bio, diluée dans la même quantité d'eau

Cerises

- 260 g (2 tasse) de cerises, fraîches ou surgelées
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs bio diluée dans la même quantité d'eau

Préparation :

- Porter à ébullition les fruits et le sirop d'érable.
- Ajouter le mélange de fécule de maïs en remuant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement.
- Laisser tiédir à la température de la pièce puis laisser ensuite refroidir complètement au réfrigérateur avant d'étendre sur la bûche au moment de la rouler.