

Recette de Saison



Bûche de Noël Bio au Chocolat et à l' Orange



Préparation : 60 min (la veille)

Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pour la génoise :

- 4 œufs bio
- 50g de sucre complet bio
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 80g de farine bio
- 50g de poudre d'amandes bio
- 2 cuillères à café de mélange pour pain d'épices
- 50g de sucre blond bio
- 100g de beurre bio
- 50g de zestes d'oranges confits

Pour la garniture :

- 150g de chocolat dessert bio
- 3 œufs bio
- 50g de sucre bio
- 4 gouttes d'huile essentielle d'orange

RECETTES

Garniture :

- ✓ Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- ✓ Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter l'huile essentielle, incorporer le chocolat. Ajouter les blancs battus en neige, et garder ce mélange au réfrigérateur.

Biscuit :

- ✓ Battre les jaunes avec le sucre complet et la vanille. Ajouter la farine, la poudre d'amandes et les épices.
- ✓ Battre les blancs en neige avec le sucre blond, les incorporer au mélange précédent. Ajouter le beurre fondu.
- ✓ Étaler sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson beurré. Cuire 10 minutes à 200°C.
- ✓ Recouvrir d'un torchon humide et d'une seconde plaque. Retourner pour démouler, enlever le papier et rouler le gâteau dans le torchon. Laisser refroidir.
- ✓ Dérouler, napper avec la garniture (en garder pour le décor), et disposer les zestes coupés en petits dés.
- ✓ Rouler le gâteau.
- ✓ Recouvrir de garniture et décorer avec des copeaux de chocolat et des zestes.
- ✓ Replacer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.