



BÛCHE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY AU CAMEL SANS GLUTEN

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson total : 40 à 50 minutes

Attente: 8 heures

Portions : 8

GÉNOISE

INGRÉDIENTS :

- 6 œufs
- 150g (¾ tasse) de sucre
- 105g (¾ tasse) de farine de base sans gluten (à pâtisserie)
- 3 c. à soupe de cacao sans gluten
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 10ml (2 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte) sans gluten

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 190°C (375° F). Placer la grille au centre du four. Tapisser une plaque à cuisson 37,5 cm x 27,5 cm (15 pouces x 11 pouces) d'un papier sulfurisé (parchemin) en le laissant dépasser sur chaque côté pour faciliter le démoulage.

2. Battre les œufs au batteur électrique, ajouter le sucre graduellement et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange

blanchisse, triple de volume et fasse un ruban en retombant du fouet, soit environ 10 minutes.

3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao, le sel et la poudre à pâte.

4. Tamiser le mélange de farine sur le mélange d'œufs en l'incorporant délicatement, au fur et à mesure, en pliant à l'aide d'une spatule. Il faut que la pâte soit homogène.

5. Étaler la pâte sur la plaque à cuisson et cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

6. Renverser sur un linge à vaisselle saupoudré de sucre en poudre sans gluten. Retirer le papier parchemin qui a servi pour la cuisson et rouler la génoise dans le sens de la longueur. Bien refroidir.

7. Lorsque refroidi, dérouler la génoise et étendre la chantilly sur toute la surface. Rouler de nouveau la génoise. Vous pouvez couper les extrémités. Saupoudrer de cacao et garnir de pacanes à l'érable.

CHANTILLY AU CARMEL

INGRÉDIENTS :

- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35%
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille sans gluten
- 80 g (1/3 de tasse) de cassonade
- 3,5 ml (1/2 + 1/4 c. à thé) de gélatine Knox préalablement réhydratée dans 10 ml (2 c. à thé) d'eau

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et l'extrait de vanille. Retirer du feu et réserver.

2. Dans une autre casserole, mettre la cassonade et chauffer à feu moyen en brassant constamment.

3. Lorsque la cassonade a complètement fondu, retirer du feu et ajouter graduellement la crème chaude.

4. Régler le feu au plus bas et remettre la casserole sur le feu. Cuire jusqu'à ce que le caramel soit fondu.
5. Retirer du feu, ajouter la gélatine et bien mélanger.
6. Passer au tamis pour retirer les morceaux de caramel qui n'auraient pas fondu. Placer au réfrigérateur pendant environ 8 heures.

Au moment du montage de la bûche, avec un batteur électrique, fouetter la chantilly au caramel jusqu'à l'obtention de pics très fermes et étendre sur la génoise refroidit.

PACANES À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

- 100 g (1 tasse) de [pacanes sans gluten](#)
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- Fleur de sel au goût

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Tapisser de papier sulfurisé (parchemin) une plaque à cuisson.
2. Dans un bol, mélanger les pacanes, le sirop d'érable. Verser le mélange sur la plaque et cuire au four de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le sirop commence à caraméliser.
3. Sortir les pacanes du four et les saupoudrer de fleur de sel. Laisser refroidir. Se conserve dans un contenant en verre (type Masson).

La bûche se congèle; vous n'avez qu'à la dégeler au réfrigérateur. Laisser à la température de la pièce avant de consommer. Excellente, même si elle n'est pas complètement dégelée.