

Bûche chocolat & orange

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



1 heure



10 minutes



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 œufs*
- 50 g de sucre complet
- 1 c à c d'extrait de vanille
- 80 g de farine de blé*
- 50 g de poudre d'amandes*
- 2 c à c de mélange pour pain d'épices
- 50 g de sucre blond
- 100 g de beurre*
- 50 g d'écorces d'oranges confites
- 200 g de chocolat pâtissier
- 400 g de tofu* soyeux
- 2 gouttes d'huile essentielle d'orange

*peut contenir des allergènes

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis le mixer avec le tofu soyeux. Ajouter l'huile essentielle d'orange et réserver au frais.
2. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre **complet** et l'extrait de vanille.
3. Ajouter la farine, la poudre d'amandes et les épices.
4. Battre les blancs en neige avec le sucre **blond**, puis les incorporer au mélange précédent.
5. Ajouter le beurre fondu et mélanger délicatement.
6. Étaler sur une plaque de cuisson beurrée et cuire 10 minutes à 200°C.
7. Recouvrir d'un torchon humide et d'une seconde plaque. Retourner pour démouler, enlever le papier, rouler le gâteau dans le torchon et le laisser refroidir.
8. Dérouler le gâteau, le napper avec la garniture (en garder un pour le décor !) et disposer les écorces d'orange confites.
9. Rouler délicatement le biscuit.
10. Recouvrir de garniture et décorer avec des copeaux de chocolat et des écorces d'oranges confites.
11. Placer au frigo jusqu'au lendemain !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Léprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69