

# Bûche châtaignes & myrtilles

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



30 minutes



15 minutes



8 personnes

## INGRÉDIENTS

- 80 g de « mix pâtisserie » sans gluten
- 80 g de poudre d'amandes\*
- 120 g de sucre de canne blond
- 5 œufs\*
- jus de pommes
- 250 g de myrtilles surgelées
- 1 pot de crème de châtaignes vanillée
- 125 g de chocolat noir 70% de couverture
- 300 g de tofu\* soyeux

\*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Séparer les blancs des jaunes, puis blanchir les jaunes avec le sucre.
3. Ajouter la farine et la poudre d'amandes. Mélanger.
4. Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.
5. Étaler la pâte sur une plaque couverte de papier cuisson et enfourner 12 à 15 minutes à 180°C.
6. Démouler le biscuit sur un torchon humide, l'imbiber de jus de pomme à l'aide d'un pinceau, puis le rouler délicatement et le réserver au réfrigérateur.
7. Égoutter les myrtilles et les réserver.
8. Dérouler le biscuit, le recouvrir de crème de châtaignes et de myrtilles avant de l'enrouler à nouveau. Réserver au réfrigérateur.
9. Faire fondre le chocolat au bain-marie et le mixer avec le tofu soyeux.
10. À l'aide d'une spatule, recouvrir le gâteau de cette préparation. Réaliser des stries, à l'aide d'une fourchette pour décorer !



**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