



Recette : Bûche de Noël à la vanille

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

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 10

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 12 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 140 g (1 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 3 oeufs larges, séparés
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de crème de tartre
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 85 g (1/3 tasse) de boisson végétale, au goût
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- Garnitures et glaçages proposés pour la bûche choco-framboises ou pour la bûche à la crème glacée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Faire un puits au centre et ajouter les jaunes d'oeufs, le sirop d'érable, la boisson végétale et la vanille. Battre à vitesse moyenne du mélangeur de 4 à 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 à biscuits 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 13 à 15 minutes, 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, apposer la garniture désirée et rouler de nouveau.
9. Déposer dans une assiette de service et glacer.



Une bûche à la vanille facile à préparer et qui s'adapte à vos goûts car vous y ajoutez la garniture et le glaçage de votre choix !

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

- 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