

Bûche aux marrons



Crème aux marrons

500 gr. de crème de marron
125 gr. de beurre mou
1 cuillère à soupe de rhum ou autre alcool
20 cl de crème fraîche
6 marrons glacés

- Verser la crème de marrons, le beurre et le rhum, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse
- Fouetter la crème fraîche en chantilly
- Ajouter 1 /4 de la chantilly et fouetter, ajouter le reste avec une spatule délicatement, couvrir et mettre au frais

Biscuit sans gluten :

4 œufs
120 gr de sucre
80 gr de farine (moi j'utilise celle de riz sans gluten)
40 gr de maïzena (sans gluten)

Préparation du Biscuit :

- Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ensuite ajouter les farines tamisées (c'est important)
- Fouetter les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Pour être sûr de ne pas les casser ajoutez-les
- en 3 fois en y allant doucement.
- Verser la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier cuisson. Etaler et lisser avec une spatule et enfourner à 200° maxi pour 10 mn. Surveiller la cuisson de près car elle peut être variable selon les fours.
- Le biscuit est cuit quand il est coloré
- Dès la sortie du four retourner la plaque sur un torchon humide, c'est important pour permettre de rouler la bûche sans la casser. Laisser refroidir
- Dérouler le biscuit et recouvrir de ganache. Rouler de nouveau le biscuit et couper les extrémités
- Recouvrir ensuite le tout de ganache et former avec une fourchette des stries afin de ressembler à une vraie bûche
- Laisser au réfrigérateur au moins une heure avant de servir. Vous pouvez la préparer la veille