

Bûche de Noël potimarron / chocolat

ultra simple, rapide, saine et gourmande

INGRÉDIENTS (moule de 24 cm sur 10 cm ou plus petit)

- 350g de potimarron (pesé cru)
- 200g de chocolat noir
- 25g de [sucre de coco](#)
- 50g d'huile de coco
- 1 cas de purée de noisettes
- 1 cas de purée d'amandes complètes
- 1 pincée de cannelle et/ou vanille en poudre

PRÉPARATION

(1) Dans une casserole, cuire le potimarron dans une eau légèrement frémissante (environ 10-15 min).

(2) Pendant ce temps : faites fondre le chocolat noir au bain-marie.

(3) Dans un blender très puissant (lien) : ajoutez le sucre de coco, la purée d'amande, la purée de noisette, l'huile de coco ainsi que la vanille et/ou la cannelle.

(4) Une fois le potimarron cuit (et égoutté) et le chocolat totalement fondu : versez-les dans un mixeur et mixez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

(5) Versez dans un moule à bûche (ou un moule à cake) en silicone (facile pour démouler).

(6) Laissez reposer au minimum 4 heures au réfrigérateur.

(7) Démoulez et décorez avec ce que vous voulez : étoiles en chocolat, copeaux de noix de coco, sucre glace, etc.

Variantes

Car nous sommes tous différents (goûts, habitudes ou intolérances), voici quelques variantes :

- Si l'on ne dispose pas d'un moule à bûche et que l'on ne souhaite pas investir dans un moule supplémentaire : on peut réaliser notre bûche **dans un moule à cake de petite taille**. C'est personnellement ce que je fais, et cela fonctionne très bien.
- Cette bûche peut être réalisée avec une **dominante de noix de coco** : il suffit pour cela de remplacer la moitié du chocolat noir par du **beurre de coco** qui se solidifiera lui aussi une fois réfrigéré.
- En décoration, c'est illimité : on peut réaliser des étoiles en chocolat avec un petit moule comme celui-ci (<https://amzn.to/3ESug8n>), saupoudrez du sucre glace, piquez des petits personnages Noëliques, etc.

Source : <https://cuisine-saine.fr/recettes-sans-oeuf/recette-sans-gluten-ni-oeuf-buche-de-noel-chocolat-noisettes/>