Bûche de Noël

Ingrédients

1 kg de courge butternut

200 gr de purée de noisette

50 gr d'huile de coco

300 gr de chocolat noir

40 gr de sucre de canne blond

1 càs de cacao en poudre

Préparation

Éplucher la courge butternut, ôter les pépins.

La couper en dés et faire cuire à la vapeur pendant 20 min.

Au bain marie, faire fondre le chocolat, la purée de noisette et l'huile de coco ensemble.

Bien mélanger.

Dans le bol d'un robot muni d'une lame en S, verser les dés de courge butternut, le chocolat fondu avec la purée de noisettes et l'huile de coco.

Ajouter le sucre de canne. Mixer à pleine puissance pendant 2 min pour obtenir une texture fine.

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (plus simple pour démouler).

Ensuite laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain démouler, Faire des rainures, saupoudrer du cacao en poudre.

Bon Appétit !

Recette de Karen - cuisine-saine.fr