

Bûche orange & chocolat

Préparation : 45 min

Cuisson : 18 min

Repos : 8 heures

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la génoise :

- 160 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de **lait de soja** vanille (pour faire cailler)
- 3 cl d'huile
- 20 g de cacao en poudre
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

Pour la crème :

- 50 g de fécule de maïs
- 100 g de sucre
- 20 cl d'eau
- 30 g de margarine (végétale!)
- 4 oranges (175 g de jus)
- 100 g de chocolat

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.

Mélanger la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude et le cacao en poudre.

Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.

Étaler la pâte (28 cm sur 30 cm) sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 18 min.

Couper quelques rondelles d'oranges pour la décoration.

Presser les oranges.

Faire chauffer le jus d'oranges, l'eau et le sucre.

Ajouter la fécule de maïs.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter la margarine.

Retourner la génoise sur du papier cuisson posé sur un torchon humide.

Enlever le papier cuisson ayant servi à la cuisson, rouler la génoise et laisser refroidir.
Répartir la crème jusqu'aux trois-quarts et rouler la génoise.
Envelopper la bûche dans du papier sulfurisé.
Laisser prendre au frais pendant au moins 8 heures.
Faire fondre le chocolat.
Répartir le chocolat fondu sur la bûche.
Ajouter les rondelles d'oranges
Conserver au frais.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 15 décembre 2018

mimmydou.fr