

Recette de bûche de Noël sans sucre et sans beurre



Gourmandise assurée !

RECETTE DE BÛCHE DE NOËL SANS SUCRE ET SANS BEURRE

15 décembre 2025

Plus que 13 jours avant Noël...

Pour l'occasion, que diriez-vous d'une recette de bûche de Noël sans sucre et sans beurre mais tout de même pleine de gourmandise ?

Vous doutez d'une telle recette ?

Testez-la et dites-nous ce que vous en avez pensé !

Pour 12 personnes

Ingrédients :

- 4 œufs
- 80 g de farine
- 70 g de sirop d'agave
- 1 càc de levure chimique
- 170 g de chocolat noir
- 28 cl de crème de soja
- 80 g de noisettes



Pour 12 personnes

Étapes :

- 1 - Faire fondre la crème de soja, puis ajouter le chocolat en morceaux.
- 2 - Torréfier les noisettes au four, à 100 °C pendant 30 minutes.
- 3 - Préchauffer le four à 160 °C et monter les blancs d'œufs en neige.
- 4 - Mélanger les jaunes d'œufs, la farine, le sirop d'agave et la levure chimique.
- 5 - Incorporer les blancs en neige au mélange.
- 6 - Déposer la génoise sur la plaque du four.
- 7 - Enfourner pendant 12 à 13 minutes.
- 8 - Concasser les noisettes et ajouter les au mélange crème/chocolat.
- 9 - Verser ce mélange sur la génoise froide.
- 10 - Rouler la bûche et ajouter le glaçage (crème soja + chocolat).
- 11 - Réserver au frigo pendant 2h.

