

Recette de Noël : buche de Noël sans gluten à la poire et crème de châtaigne

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 30 min + 10 min

- 140g de farine de riz
- 3 œufs
- 50ml de lait de soja
- 120g de sucre
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 3 poires
- 1 cuillère à café d'[agar agar](#)
- 1 petite boîte de crème de châtaigne

1. Cassez les œufs et séparer les blancs des jaunes.
2. Montez les blancs en neige ferme. Mettez-les de côté.
3. Dans un autre récipient battez les jaunes avec le sucre jusqu'à temps que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez la farine, la poudre à lever et le lait de soja, bien mélanger.
5. Ajoutez délicatement les œufs en neige, et mélangez délicatement en soulevant la préparation.
6. Versez sur une plaque à cuisson souple (rigide à défaut) à rebord. Faites cuire 20 minutes thermostat 6 ou 180°C, la génoise doit rester moelleuse.
7. Pendant ce temps épluchez les poires, retirez les pépins et mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et une cuillère à café d'[agar agar](#).
8. Une fois qu'elles sont tendres mixés bien le tout, laissez sur le feu très léger pour évitez que la préparation fige.
9. Sortez la génoise du four et enroulez là sur elle-même, laissez-la refroidir une dizaine de minutes.
10. Déroulez là et étalez la purée de poire régulièrement sur la génoise et roulez là de nouveau.
11. Laissez-la bien refroidir. Déposez-la sur le plat de service.
12. Ensuite mettez la crème de châtaigne dans une poche à douille. Prendre un embout plat et crénelé pour faire des motifs sur la buche de Noël. Étalez la crème de châtaigne régulièrement sur toute la buche.
13. Vous pouvez la préparer la veille et laissez au réfrigérateur pour le grand jour 😊 .

Bon appétit et à très bientôt sur [cuisine-saine.fr](#), le blog cuisine bio !