



La bûche de Noël

Pour la génoise

- 4 tasses de riz soufflé
- 1 tasse de dattes Medjool, dénoyautées
- 2/3 de tasse (2 tablettes de 100 g) de chocolat noir 70 %, fondu
- 3 c. à soupe d'huile de noix de coco

Pour le glaçage

- 6 avocats bien mûrs
- 1 1/2 tasse de poudre de cacao
- 2 tasses de sirop d'érable
- 2/3 de tasse (2 tablettes de 100 g) de chocolat noir 70 %, fondu

Pour la décoration

- 1/4 de tasse de pistaches concassées
- Poudre de cacao
- Copeaux de chocolat blanc et au lait

Préparation

1. Au robot-mélangeur, broyez les dattes avec le chocolat et l'huile de coco afin d'obtenir une purée lisse.
2. Versez sur le riz soufflé, puis mélangez bien.
3. Répartissez le mélange sur une plaque, puis pressez bien. Réservez.

4. Toujours au robot-mélangeur, broyez tous les ingrédients " pour le glaçage " jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
5. Prenez la plaque couverte de génoise et étendez la moitié de ce mélange sur la plaque, puis conservez le reste au réfrigérateur.
6. Roulez la bûche à l'aide du papier parchemin afin de former un cylindre bien serré. Placez au congélateur pendant un minimum de 30 minutes.
7. Décorez la bûche avec le reste du glaçage. Saupoudrez partiellement de pistaches, de poudre de cacao et de copeaux de chocolat.
8. Réfrigérez pendant 30 minutes.