



BÛCHE DE NOËL

Hôpital
Robert-Debré
AP-HP



10 portions

Préparation 30 min

Cuisson 10 min

ATKINS

1 bûche = 16 parts

Kcal : 1618 kcal

Lipides : 154 g

Glucides : 16 g

Protéines : 42 g



Astuce



La crème k.Yo® peut être remplacée par une autre crème type chantilly maison aromatisée.



INGRÉDIENTS

- 40 g de beurre à température ambiante
- 20 g d'édulcorant type érythritol
- 48 g (3 sachets) de MCTprocal®
- 5 g de bicarbonate de soude alimentaire
- 100 g d'amandes en poudre bio Vahiné® origine Espagne
- 1 œuf battu (50 g)
- 75 ml d'eau
- 1 pot (100 g) de K.yo® vanille ou chocolat

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Dans un bol, battre le beurre et l'édulcorant avec une maryse jusqu'à une consistance crémeuse.

Ajouter le MCTprocal®, le bicarbonate de sodium et les amandes en poudres. Utilisez vos doigts (ou la maryse) pour pétrir le mélange en une pâte légèrement granuleuse. Ajouter l'œuf battu et l'eau. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson et étaler uniformément la pâte à génoise. Cuire au four pendant 8 à 10 minutes.

Sortir la génoise du four et poser une autre feuille de papier cuisson dessus. Retourner la plaque sur un plan de travail propre. Laisser tiédir. Retirer délicatement la feuille de papier cuisson située sur le dessus de la génoise.

Étaler uniformément la crème K.Yo® vanille sur la génoise.

Rouler la génoise en s'assurant de garder la garniture à l'intérieur.