

# Bûche citron - framboise

POUR UN RÉVEILLON OU UN JOUR  
DE FÊTES VITAMINÉ ET LÉGER

## Ingrédients

pour 8 à 10 personnes

- 300 g de cream cheese (fromage à tartiner célèbre dans les pays anglophones, Philadelphia, texture ferme et épaisse, proche du mascarpone ou du St Môret)
- 125 g de framboises / 25 g de stevia
- 23 cl de crème fraîche liquide entière (ou lait de coco)
- 1 gousse de vanille / 1 citron non traité
- Base :
- 200 g de poudre complète de noisette (ou amande) / 90 g de beurre fondu / 5 g de stevia (facultatif)



## Préparation

- Couper en 2 le citron, en réserver 2 fines tranches, récupérer le zeste et avant de presser les 2 moitiés et réserver le jus obtenu. Dans un saladier, mélanger le cream cheese à la fourchette avec 1 cuillère à soupe de jus de citron, le zeste du citron, 25 g de stevia et les grains de la gousse de vanille.
- Dans un autre saladier, monter en chantilly la crème liquide (entière, c'est impératif), ou lait de coco, bien froide à l'aide d'un batteur. Mélanger sans précaution 1 cuillère à soupe de cette chantilly avec le cream cheese puis incorporer délicatement le reste de chantilly.
- Dans un troisième saladier, mélanger la poudre de noisette, 5 g de stevia et le beurre fondu.
- Dans un moule à bûche ou cake de 20 cm de long tapissé de papier film, déposer 3 framboises et verser de la crème jusqu'à 1/3 de la hauteur du moule. Déposer la moitié des framboises en les répartissant partout sur la crème.
- Recouvrir d'un peu de crème citron, ajouter le reste des framboises et napper d'une dernière couche de crème. Tapoter délicatement votre moule sur votre plan de travail avant de lisser la crème sur le dessus.
- Terminer avec une couche du mélange poudre de noisette et beurre, tasser et lisser délicatement avec le dos d'une grosse cuillère. Réserver le tout minimum 12 h au réfrigérateur.
- Au moment de servir, démouler en retournant sur l'assiette de présentation, retirer délicatement le papier et décorer avec les tranches de citron.
- Cette bûche peut être servie en version glacée. Il suffira de la mettre 12 h au congélateur (au lieu du réfrigérateur) et la sortir 30 minutes avant dégustation.

# Truffes au chocolat cœur noisette

POUR UN PLAISIR  
GOURMAND

## Ingrédients pour 20 truffes

- 100 g de chocolat noir mini 70% cacao (en tablette) / 20 g de purée d'amande ou noisette
- 12 cl (120 g) de crème de coco à 90%
- 20 belles noisettes / 10 g de cacao en poudre non sucré

Facultatif: 6 g de stevia / 5 gouttes d'huile essentielle culinaire d'orange / ou le zeste d'1/2 orange bio (non traitée)



## Préparation

- Hacher au couteau le chocolat. Au bain-marie, faire fondre : le chocolat haché, la crème de coco, la purée d'amande et les ingrédients facultatifs (si vous avez choisi de les intégrer à la recette).
- Lorsque le mélange est homogène, retirer du feu et attendre un peu avant de le mettre au frigo pour 1 h.
- Pendant ce temps, sortir la plaque à pâtisserie du four et le faire préchauffer à 140°C. Une fois le four à température, déposer les noisettes sur la plaque à pâtisserie et les glisser pour 10 minutes à 140°. Cette étape, en torrifiant les noisettes, permettra de développer leur arôme.
- Sortir la préparation du frigo et en prélever 20 portions (à l'aide d'une petite cuillère) pour les façonner en boules, en n'oubliant surtout pas d'y glisser au milieu une noisette.
- Verser le cacao en poudre dans une assiette creuse pour y rouler les truffes. Conserver à température ambiante dans une jolie boîte à présenter à vos invités au moment du café !

