



BUCHE *KUMQUAT WAY* BISCUIT MULBERRIES CHOCOLAT & CRÈME ORANGE CAJOU



(pour 8 personnes environ)

Matériel : Robot ménager, Blender, plat rectangulaire, 1 feuille de cuisson

Temps de préparation : environ 1h et environ 3h de congélation ou 8h de réfrigération

Ingrédients : Pour le biscuit : 60g de flocons d'avoine (ou encore mieux de poudre d'amandes activées), 1 cuillère à soupe de farine de noix de coco, une dizaine de dattes dénoyautées, 120g de Mulberries, 3 cuillères à café de poudre de [Cacao cru](#), 1 cuillère à soupe rase de psyllium, un peu d'eau

Pour la crème orange cajou : 200g de noix de Cajou (mises à tremper pendant 4h minimum), 1 orange entière (sans la peau) 2 à 3 cuillères à soupe de poudre de [Caroube du Pérou](#),

Pour la ganache au chocolat : 1/3 environ de la crème, 2 cuillère à soupe d'huile de Coco (fondue au bain marie), 3 cuillères à café de poudre de [Cacao cru](#), un peu d'eau si besoin

Pour la décoration : une poignée de Kumquat, 1 cuillère à soupe de zeste d'orange, quelques [fèves de cacao](#) etc. !

Préparation :

Tout d'abord veillez à avoir fait tremper dans de l'eau les dattes et les mulberries si celles-ci sont trop sèches.

Dans un robot ménager, mixer l'ensemble des ingrédients du biscuit (en ajoutant le psyllium en dernier) et versez le tout dans un grand plat rectangulaire recouvert d'une feuille de papier cuisson. Aplatissez la préparation à l'aide de vos mains pour former un rectangle de 3 cm environ d'épaisseur. Réservez au frais.

Pour la crème, mixez dans le blender l'ensemble des ingrédients et conservez de côté environ 1/3 du contenu pour la ganache. Sortez le biscuit en le laissant sur la feuille de cuisson et déposez-le sur votre plan de travail. Étalez la crème sur l'ensemble du biscuit (en laissant 3 cm environ en périphérie sans crème) Puis enroulez l'ensemble à l'aide vos mains pour former une bûche et retirez délicatement la feuille de papier cuisson.

Pour la ganache mélangez dans un bol l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une fourchette. Déposez à l'aide d'une maryse la ganache au chocolat sur l'ensemble de la bûche. Décorez ensuite avec le zeste d'orange, les kumquats coupés en deux et à l'aide d'une fourchette formez des rainures sur le dessus... Remettre au frais avant de servir (au congélateur pendant au moins 2h ou 8h au réfrigérateur)