

# Bûche chocolat et potimarron

## Ingrédients : pour 12 pers.

### Préparation au chocolat :

- 1 potimarron de 750 g environ
- 200 g de chocolat noir
- 50g de purée d'amande
- 100g d'huile de coco
- 50g de sucre complet

### Biscuit :

- 200g d'amandes
- 4 dattes.
- 60 g de petits flocons d'avoine
- 4 c. à s. d'huile de coco

### Déco :

- Une belle poignée d'amandes effilées
- 1 c. à s. de sirop d'érable
- 1 pincée de fleur de sel
- Sucre glace

### Instructions :

-Couper le potimarron en petits morceaux et le cuire 30mn à couvert à feu doux, dans une poêle ou casserole.

-Pour réaliser le biscuit : mixer les amandes dans un robot pour obtenir une poudre fine. Ajouter les flocons d'avoine et mixer à nouveau. Ajouter les dattes coupées en petits morceaux et l'huile de coco. Mixer. Étaler finement 2 bandes de la taille du moule à cake ou à bûche. Réserver au congélateur 20 mn.

### Pour réaliser la préparation au chocolat :

-Dans une casserole, verser le chocolat coupé en morceaux, la purée d'amandes et l'huile de coco. Faire fondre à feu très doux et arrêter la cuisson dès que le mélange est fondu. Bien mélanger.

-Verser la préparation dans un robot. Ajouter les cubes de courge cuits et le sucre complet.

-Mixer finement.

### Montage :

-Verser 1/3 de la préparation au chocolat dans le fond du moule à cake en silicone (ou un moule à bûche). Déposer dessus une bande de biscuit, puis ajouter le 2ème tiers de chocolat, puis le deuxième biscuit et enfin, recouvrir du 3ème tiers du chocolat.

-Laisser reposer 12 h au réfrigérateur ou 1h au congélateur.

### Décoration :

-Faire torréfier les amandes dans une poêle à sec avec une pincée de fleur de sel.

-Ajouter 1 c. à s. de sirop d'érable dans la poêle à la fin de la cuisson.

- Saupoudrer la bûche de sucre glace.

- Décorer le dessus de la bûche avec les amandes effilées.

