

BÛCHE DE NOËL

Pâte

150 g de pâte à tartiner au chocolat noir

4 c. à s. de farine

70 g de poudre d'amandes

1 yaourt au soja nature

50 g de sucre

1/3 de c. à c. de bicarbonate

un peu de café fort

Garniture

70 g de margarine végétale

70 g de poudre de noisettes

70 g de sucre glace

des feuilles en chocolat

Dans une terrine, mélanger soigneusement la pâte à tartiner avec la poudre d'amandes et la farine. Ajouter un peu de café, le yaourt, le sucre et le bicarbonate et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. Ajouter un peu de café si c'est trop sec.

Verser la préparation dans un moule à cake huilé et cuire au four pendant 40 minutes à 180°. Contrairement à l'habitude, quand une aiguille piquée dans la pâte en ressort un rien collante encore, sortir le gâteau du four et le laisser refroidir complètement.

Écraser la margarine avec le sucre, puis ajouter à cette crème la poudre de noisette, et en garnir les côtés et le sommet du gâteau. Coller sur les bords des feuilles en chocolat. Réfrigérer le gâteau quelques heures (le mieux est de le préparer la veille).