

## FORET NOIRE



Il faut :

- Une génoise au chocolat 22 à 24 cm
- une mousse au chocolat (à préparer à l'avance)
- quelques cuillérées de confiture de cerises ou gelée de framboises ou groseilles allégée en sucre.
- Kirsch (facultatif)
- Chantilly à préparer un peu à l'avance et à réserver au frigo
- Cerises au sirop (bigarreaux ou griottes) une trentaine environ
- copeaux de chocolat.
- cacao en poudre
- cerises confites.

Biscuit :

- \* 6 oeufs
- \* 180 g de sucre
- \* 80 g de farine
- \* 80g de fécule de pommes de terre
- \* 1 s de levure chimique
- \* 30 g de cacao non sucré

Mélangez les jaunes avec le sucre et battez-les dans un récipient pendant 10mn puis ajoutez la farine, la levure, le cacao et la fécule tamisés.

Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélangez tour à tour un peu de blanc en neige, un peu de mélange des farines et ainsi de suite.

Versez dans un moule beurré (de préférence un moule à bord haut parce que le gâteau a tendance à monter assez haut même s'il redescend un peu en cuisant).

Puis au four (préchauffé pendant 1/4 d'heure env) environ 180 ° pendant ¾ d'heure env (selon les fours) sans ouvrir le four puis vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Je prépare le biscuit en principe bien à l'avance, ça me permet de faire les choses plus cool. Je la coupe en trois disques et je les mets emballés dans du film étirable ou du papier alu bien à plat au congélateur.

Je prépare une chantilly avec 2 à 3 boîtes de 33 cl de crème liquide entière bien fraîche (tout dépend de la quantité de chantilly que l'on veut y mettre et de la déco) et du fixe crème chantilly, sucre selon goût. Je mets mon saladier vide au frigo avant de préparer ma chantilly pour qu'elle prenne mieux.

Préparez une mousse au chocolat en petite quantité.

Mousse au chocolat :

- \* 100 g de chocolat
- \* 15 g de beurre
- \* 2 oeufs
- \* 25 g de sucre

Dans une casserole sur feu doux mettez le chocolat et le beurre à ramollir. Si c'est trop compact ajoutez un tout petit peu d'eau. Vous pouvez aussi faire fondre le chocolat au bain-marie.

# Binôme gourmand

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Réservez les blancs.

Ajoutez le sucre aux jaunes d'oeufs et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Battez les blancs en neige très ferme et intégrez-les à la préparation précédente en soulevant très délicatement le mélange sans le battre.

Réservez au réfrigérateur pour qu'elle prenne.

Retirez le chocolat et le beurre du feu et ajoutez les jaunes d'oeufs+sucre

Egouttez et dénoyautez les cerises et garder le sirop. Faites chauffer le sirop avec 1 cuillère à soupe et demie de sucre jusqu'aux premiers bouillons. On peut y ajouter un filet de kirsch.

## Montage de la forêt noire :

Coupez la génoise en trois disques. J'imbibe le premier disque de sirop des cerises, Je "tartine" une couche pas trop épaisse de confiture de cerises ou gelée de framboises sur le premier disque et par-dessus j'y mets de la mousse au chocolat. On peut le faire avec la poche à douille en spirale. Recouvrir d'une petite couche de chantilly.

Je place le deuxième disque de génoise par-dessus et j'imbibe à nouveau de sirop. Sur ce disque je mets ma chantilly avec une poche à douille. Je place ensuite mes cerises sur la chantilly.

J'imbibe le troisième disque de génoise (le côté qui va être posé sur le deuxième disque). Je badigeonne tout le gâteau de crème chantilly avec une spatule plate. Je parsème généreusement de copeaux de chocolat et je décore le dessus avec du cacao en poudre, de la chantilly à la poche à douille et des cerises confites.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>