

FORET NOIRE

Pour 8 personnes environ
Four à 180/190° - 20/25 min.

INGREDIENS

- pour la GENOISE au Chocolat :

- . 4 œufs
- . 120 gr de sucre
- . 100 gr de farine
- . 20 gr de cacao non sucré

- pour le moule à manqué - 24 cm

- . 30 gr de beurre et
- . 1 cuillère à soupe de farine (environ)

- pour la GARNITURE :

- . 600gr de cerises dénoyautées ou
(450 gr de cerises dénoyautées avec
150 gr de cerises à l'eau de vie toujours dénoyautées)

- . 100 gr de sucre en poudre
- . 2 pots de crème entière liquide – de 20 c= 400 gr.
- . 40 gr de sucre
- . 5 cl de kirsch

- pour le DECOR

- ; Pâte d'amande, coloris vert
- . 200 gr de chocolat de couverture

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 180/190° .

Beurrer et fariner le moule à manqué.

- appareil :

Casser les 4 œufs dans une terrine. Ajouter le sucre (+ vanille – selon les goûts)

Fouetter sur un bain-marie chaud jusqu'à obtention d'un ruban et d'une température de 45° environ. (se baser sur la température de nos doigts 37°)

Ajouter la farine et le cacao + le restant de beurre fondu après garnissage du moule.

Répartissez l'appareil ci-dessus dans le moule.

Lissez le dessus et enfournez.

Vérifiez la cuisson en piquant une aiguille ou un couteau au centre du gâteau.

Laissez refroidir avant de démouler sur une grille.

- La crème

Mélangez la crème et le sucre dans une terrine. .

Placez la terrine au réfrigérateur – avec les fouets du batteur – pendant 1 heure

Fouettez cette crème pour obtenir une crème Chantilly bien ferme.



Cuire les cerises dénoyautées dans une casserole, avec les 75 gr de sucre, 5/6 min.
Egouttez les. Ajoutez le kirsch au sirop ainsi obtenu.

FORET NOIRE (montage).

Préparez un carton à la dimension du gâteau

Coupez le gâteau en trois parties.

Imbibez les trois parties du sirop de cerises au kirsch

Sur le carton, déposez un peu de crème chantilly,

(Ceci évite au gâteau de glisser)

Posez une première partie sur ce carton

Le garnir de crème chantilly .

Mettre de côté quelques cerises pour le décor puis

Répartir environ la moitié des cerises restantes sur la crème.

Faites de même pour la deuxième partie et terminez en posant la troisième partie sur le tout.

Garnir l'épaisseur du gâteau avec de la crème Chantilly en prenant le gâteau sur son carton dans une main pour tourner plus facilement.

Garnir également le dessus de crème Chantilly.



DECORS CHOCOLAT de COUVERTURE

Faire fondre environ 200 gr de chocolat .

Cuire à 45° puis refroidir à 25° et reportez à 30° env.

Préparez des morceaux de papier sulfurisé pour y étaler le chocolat fondu.

Après léger refroidissement, on peut soit rouler avec le couteau spatule pour obtenir des petites cigarettes de chocolat

(tel que vous l'a montré Michel)

Soit découper , d'après les cartons préparés à cet effet, de quoi réaliser une petite maison.

Si l'on crée une barrière, utilisez la poche à douille pour tracer ce motif.



Étalez au rouleau de la pâte d'amande.

Découpez des bandes de 2,5 cm de large env.

Taillez pour réaliser des petites feuilles

Garnir le gâteau avec des rosaces fantaisie de

Crème Chantilly, disposer des cerises à

intervalles , des feuilles entre, voire

vos petites maisons en chocolat, ainsi que

des copeaux de chocolat.

