

**Pour deux gâteaux à préparer la veille**

- . **250 gr de cerises « griottes »**
- . 6 œufs + 4 jaunes
- . 180 r de sucre + 80 gr
- . 180 gr de farine tamisée
- + 25 gr de Maïzena
- . 400 gr de lait + vanille
- . 80 gr de sucre
- . 120 gr de beurre
- . Pâte d'amande + amandes grillées hachées

Préparer une Génoise

En mélangeant 6 œufs avec 180 gr de sucre  
Chauffés au bain-marie – montés en ruban  
Ajouter la farine en soulevant la préparation  
Garnir les moules beurrés et cuire env. 20/25 min. 180°

Crème Mousseline

Chauffer le lait avec la vanille  
Bien mélanger les 4 jaunes avec 80 gr de sucre  
Ajouter la maïzena et 25 gr de farine  
Verser un peu de lait chaud – mélanger  
Incorporer le reste du lait et remettre sur le feu  
tout en remuant quelques minutes.  
Etaler sur une assiette et conserver au réfrigérateur  
Après refroidissement, ajouter les morceaux de beurre  
pas trop mou afin de les travailler avec la crème.

SIROP

Faire bouillir 60 gr de sucre avec 150 gr d'eau  
Ajouter le jus des griottes dénoyautées  
(éventuellement un peu d'alcool : kirsch ou ...)

### *Montage du Gâteau Montmorency*

Couper la Génoise avec un couteau-scie – en 3 parties  
Badigeonner les avec le sirop  
Sur un carton taillé à la dimension du moule déposer  
Une base de génoise, recouvrir avec de la crème  
Garnir de cerises griottes égouttées –  
à nouveau une découpe de génoise, de la crème  
– des cerises et terminer par la génoise  
Reprendre le gâteau dans une main à l'aide du carton  
Afin d'étaler de la crème sur le pourtour

### *DECOR*

Sur du sucre glace, étaler la pâte d'amande  
A la dimension du gâteau + env 2 cm de bordure  
Déposer délicatement cette pâte sur le gâteau  
En rabattant la bordure  
Il vous reste à garnir la hauteur restante avec les  
Amandes ,donc même opération que ci-dessus.

### *Finitions pour experts :*

Remplir les cônes douilles (voir photos)  
de chocolat fondu pour tracer les tiges  
De gelée mélangée avec un colorant rouge pour les cerises  
De gelée avec un colorant vert pour les feuilles