

"La Forêt noire version Christophe Michalak"



Pour le biscuit au chocolat, moi j'ai du en réaliser 2 !

20 gr de Farine
20 gr de Fécule de pomme de terre
20 gr de Cacao en poudre
100 gr de Sucre cassonade
4 oeufs
50 gr de Beurre demi-sel

Commencer par tamiser les poudres (farine, fécule, cacao) Séparer les jaunes des blancs.
Monter les blancs en neige au fouet avec la cassonade, puis faire fondre le beurre.

Ajouter les jaunes, puis les poudres et enfin le beurre fondu chaud à l'aide d'une maryse.

Couler le biscuit dans un cercle inox de 18 cm de diamètre et 4 cm de haut. Mettre au four à 180°, environ 25 mn puis laisser le refroidir

(réaliser donc cette étape 2 fois, à moins que vous réussissiez à avoir un gâteau vraiment épais, que vous pourriez couper en 2.)

Pour la crème Stracciatella

200 gr de Crème liquide
200 gr de Mascarpone
40 gr de Sucre cassonade
20 gr de Kirsch
80 gr de Chocolat noir 70%

Monter au fouet la crème liquide avec le mascarpone, le kirsch et le sucre cassonade.

Faire fondre le chocolat

Ajouter ensuite le chocolat fondu en fin filet pour obtenir des pailletés puis réserver au réfrigérateur

Pour le montage :

1 pot de confiture de griottes de 370 gr.

1 pot de cerises dénoyautées au sirop de 350 gr

200 gr de chocolat pour les copeaux

sucré glace et cacao pour la déco avec quelques cerises



Décortiquer vos biscuits

Imbiber généreusement le 1er biscuit avec une partie du jus des cerises.

Tartiner du mélange confiture + cerises la première face du biscuit, poser le deuxième biscuit, imbiber le 2nd biscuit du reste du jus de cerises et masquer entièrement votre forêt noire de crème.

Parsemer de copeaux en chocolat

Saupoudrer de sucre glace et un peu de cacao poudre et disposer les cerises que vous avez mis de côté.



Bonne dégustation !