

# Forêt noire ou Vosgienne

aux griottes



**Pour 6 à 8 personnes (moule de 20 cm de diamètre)**

**Préparation : 30 + 20 + 10 + 30 minutes (sur 2 jours)**

**Cuisson : 25 à 30 minutes**

**Génoise au cacao :**

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 c à soupe de cacao non sucré

**Crème chantilly :**

- 50 cl de crème fleurette bien froide (crème entière liquide à 30 % de MG)
- 2 paquets de fixe-chantilly
- 2 paquets de sucre vanille ou 2 c à soupe de sucre vanillé "maison"
- 2 c à soupe de sucre semoule
- 1 bocal de griottes au sirop
- 2 c à soupe de kirsch

**Déco :**

- 100 g de chocolat noir (pour les copeaux)
- 5 cerises confites

Préparation des copeaux (J-2) : Faites fondre le chocolat au bain-marie ou micro-onde. Versez-le sur une plaque de marbre ou une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé mise au réfrigérateur environ 30 minutes avant d'y verser le chocolat.

Laissez refroidir et râpez avec un couteau grande lame du plus loin vers vous. Réservez les copeaux dans une boîte dans un endroit frais.

*Par ma part, j'ai fait plus simple. J'ai râpé mon chocolat à l'aide d'un économe le jour même de la déco.*

Préparez la génoise au cacao (J-2) : *Il est impératif de la réaliser la veille du montage pour pouvoir la découper facilement dans l'épaisseur sans qu'elle s'émiette de trop.*

Préchauffez le four entre 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier ou le bol du robot, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel ou pas. *Je n'en mets pas et ça marche quand même.*

Important : Ajoutez 1/4 des blancs au mélange jaune/sucre et une cuillère à soupe d'eau. Battez à nouveau 10 minutes. Ajoutez la farine tamisée et le cacao.

Incorporez le reste des blancs en neige délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation de bas en haut jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez un moule (pas besoin pour le silicone) de diamètre pas trop grand si vous voulez le couper en 3 parties. Vous pouvez utiliser un moule à fond amovible aussi.

Versez la pâte dans le moule et glissez au four pour 25 à 30 minutes. Surveillez la cuisson à partir de 20 minutes de cuisson. *La lame d'un couteau doit ressortir sèche.*

Attendez 5 à 10 minutes avant de démouler la génoise sur une grille et laissez refroidir avant de l'emballer dans un film alimentaire. Réservez jusqu'au lendemain.

Préparez la chantilly (J-1) : Fouettez la crème liquide entière bien froide dans le bol du robot bien froid également. Au bout d'une minute, ajoutez le fix-chantilly mélangé aux sucres et continuez de fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Réservez au réfrigérateur.

Montage (J-1) : Coupez la génoises en 3 parties avec un long couteau en commençant par le bas. Faites des entailles tout autour pour vous donner un repère puis commencer à couper petit-à-petit en tournant votre gâteau d'un quart de tour à chaque fois. *Si vous vous n'êtes pas à l'aise avec cette solution, allez voir mon autre méthode plus facile et efficace dans la recette du napolitain sur le blog.*

Égouttez les griottes en conservant le sirop. Ajoutez 2 c à soupe de kirsch dans le sirop.

Placez une partie de génoise sur un support (un carton par exemple) ou un dessous de plat lisse recouvert d'une feuille de papier sulfurisé pour pouvoir le déplacer facilement par la suite. Imbibez toute la surface de la génoise avec le sirop. Étalez une couche de crème chantilly (1 cm environ) à l'aide d'une spatule plate. Répartissez les griottes. *Le nombre est à votre goût.*

Renouvelez l'opération avec la 2ème part de génoise. Terminez en recouvrez de la 3ème part de génoise que vous aurez au préalable imbibée avant de la retourner sur les griottes.

Recouvrez tout le gâteau avec le reste de chantilly tout en gardant un peu pour la déco du dessus.

Répartissez les copeaux de chocolat. *Pour ce faire, j'ai mis des gants en latex qui ont été placé au réfrigérateur avant pour avoir éviter que le chocolat fonde au contact des mains.*

Faites glisser le gâteau sur le plat de service. La feuille de papier sulfurisé rend cette étape assez facile à réaliser.

Déco : Placez le reste de chantilly dans une poche à douille cannelée. Faites la déco à votre goût.

Placez une 1/2 cerise confite sur chaque portion de chantilly. *Vous pouvez les remplacer par des griottes.*

Placez votre forêt noire au réfrigérateur jusqu'au jour J.