

Forêt-Noire

Pour 6 à 8 personnes

Biscuit au chocolat

4 œufs (2 entiers et 2 séparés)
75g de sucre semoule
30g de cassonade
25g de farine
20g de poudre de cacao amer

Fouettez les 2 œufs entiers avec les 2 jaunes et le sucre. Montez les blancs en neige avec la cassonade. Mélangez progressivement les deux appareils puis ajoutez en pluie la farine et le cacao amer. Coulez sur une plaque à pâtisserie et faites cuire à 180° 10min environ.

Crème légère au kirsch

2g de feuille de gélatine
vanille en poudre
200g de crème liquide
15g de sucre semoule
20g de kirsch

Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide. Dans une casserole faites chauffer 3 cuillères de crème fraîche liquide pour y dissoudre la gélatine égouttée. Pendant ce temps, fouettez le reste de la crème liquide avec le sucre et la vanille. Juste avant d'obtenir une texture chantilly, incorporez la crème/gélatine et le kirsch. Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une crème chantilly légère.

Imbibage au kirsch

le sirop d'un bocal de griottes (300g)
40g de kirsch

Mélangez le sirop et le kirsch.

Montage :

Une fois le biscuit cuit et refroidi, découpez 3 cercles de 16cm de diamètre. Placez le premier sur une grille et imbibe-le du sirop de kirsch. Etalez à l'aide d'une spatule la moitié de la crème chantilly et répartissez la moitié des griottes. Déposez le deuxième disque de biscuit et renouvelez l'opération. Finissez avec le troisième disque. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer la ganache.

Ganache au chocolat noir

135g de chocolat à 60%
150g de crème liquide

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou micro-ondes. Faites bouillir la crème dans une casserole. Ajoutez la crème sur le chocolat en trois fois et mélanger bien.

Versez cette ganache sur le gâteau pour le glacer entièrement. Réservez au réfrigérateur 1 heure.

Disposez des tuiles de chocolat ou autre et saupoudrez de sucre glace au moment de servir.