

## Forêt noire revisitée aux fraises



Dessert **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Repos** : 10 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Un vrai régal !*

### Ingrédients

- pour le biscuit :
  - 6 oeufs
  - 200 g de sucre en poudre
  - 100 g de farine
  - 50 g de cacao en poudre non sucré
  - 150 g de beurre fondu - + un peu pour le moule
- 1 sachet de levure chimique
- pour la garniture :
  - 50 cl de crème fleurette
  - 3 cuillères à soupe de sucre glace
  - 600 g de fraises

### Préparation

- 1 Préparer le biscuit : mélanger la farine, le cacao et la levure. Fouetter les œufs avec le sucre 5 minutes jusqu'à ce que la préparation double de volume.
- 2 Incorporer le mélange farine/cacao/levure puis le beurre. Beurrer un moule de 20/25 cm, verser 1/3 de la pâte et enfourner à 160°C (th.5) pendant 15 minutes. Démouler le biscuit refroidi, recommencer cette opération 2 fois.
- 3 Fouetter la crème en chantilly, la sucrer et la mettre dans une poche à douille. Monter le gâteau sur 3 niveaux en superposant une couche de biscuit, de chantilly et de fraises.
- 4 J'ai coupé les plus grosses fraises en deux pour les bords et les autres en rondelles pour le centre.

Proposé par



**Syssie**

**Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.**

**Venez me rendre une petite visite sur mon blog**

**Prendre le thé chez Syssie**

**vous verrez , c'est simple mais on y est bien.**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

