

Forêt noire traditionnelle



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 10 mn

Suivez la recette à la lettre, prenez votre temps et soignez bien la présentation de votre dessert : vous verrez que ce n'est pas si compliqué que ça de réaliser une forêt noire...

Recette proposée par : Bernard DAUPHIN

Ingrédients

- pour le biscuit au chocolat :
- 25 g de cacao - poudre type "van houten"
- 50 g de farine
- 20 g de maïzena
- 100 g de sucre - cristal
- 4 jaunes d'oeufs
- 4 blancs d'oeufs
- pour la mousse au chocolat noir :
- 225 g de chocolat - à 60 % cacao minimum
- 125 g de griottines - "peureux"
- 80 g de lait - tiède
- 20 g de kirsch - pur
- 300 g de crème fraîche - liquide
- pour le sirop de punchage :
- jus de griottines
- kirsch
- pour les rubans et les copeaux :
- 100 g de chocolat - noir
- 100 g de chocolat - au lait
- pour la chantilly :
- 100 g de crème fraîche - liquide
- 50 g de sucre - glace

Préparation

- 1 Pour les biscuits au chocolat, commencez par blanchir les jaunes avec le sucre dans un saladier.
- 2 Incorporez ensuite la farine tamisée, le cacao en poudre et la maïzena ensemble. Ajoutez ensuite les blancs foisonnés. Faites cuire 10 minutes environ à 180°C. Réservez.
- 3 Réalisez la mousse chocolat / kirsch : faites bouillir le lait, puis versez-le sur le chocolat. Infusez 3 minutes, lissez au fouet et laissez tiédir. À 30°C, incorporez la crème foisonnée et le kirsch. Réservez.
- 4 Confectionnez les rubans. Pour cela, prenez des bandes de rhodoïd d'environ 20 centimètres sur 4 et enduisez-les au doigt de chocolat noir fondu au bain-marie et refroidissez à 25°C.
- 5 Recouvrez le chocolat noir de chocolat au lait fondu et refroidissez à 25°C. Formez des cercles maintenus par du papier adhésif et entreposez au réfrigérateur 20 minutes.
- 6 Dans le fond de chaque cercle, posez un morceau de biscuit au chocolat et poncez-le généreusement avec le sirop de punchage. Parsemez de griottines, puis recouvrez de mousse au chocolat.
- 7 Garnissez complètement le cercle, puis lissez à la spatule.
- 8 Foisonnez la crème et incorporez le sucre glace. Posez des rosaces de crème sur chaque gâteau.
- 9 Réalisez ensuite des copeaux de chocolat en raclant du chocolat fondu et refroidi sur le plan de travail. Posez des copeaux sur la chantilly. Saupoudrez alors d'un peu de sucre glace. Décorez d'une cerise confite. Retirez délicatement la bande de rhodoïd.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

