

Forêt Noire aux Griottines



Ingrédients pour 8 personnes:

Pour la génoise au chocolat :

- 6 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 40 g de cacao amer type Van Houten
- 75 ml de lait
- 10 g de baking ou levure chimique

Pour le garnissage

- 500 ml de crème liquide fleurette ou 33% de MG
- 50 g de sucre glace

- 2 sachets de fixateur chantilly
- 1 pot de Griottines avec son jus

Pour la décoration

- 200 ml de crème fleurette
- 20 g de sucre glace
- 1 sachet de fixateur chantilly
- Q.S. de pistoles de chocolat noir (copeaux chocolat tempéré)
- Q.S. de paillettes de chocolat
- 8 Griottines

la Veille :

Pour la génoise au chocolat :

Préchauffez votre four à 210°C (th. 7) et placez votre moule à génoise Flexipan® sur la plaque perforée

Version classique :

Blanchir les sucres et les jaunes. Ajouter le lait, mélanger. Incorporer le cacao, la farine et la levure tamisés ensemble. Monter les blancs en neige (pas trop fermes) et incorporer délicatement au reste.

Version Cook'in :

Placez le fouet sur les lames. Dans le bol, versez les œufs et les 150 g de sucre. Réglez sur **7 min/40°C /vit 5**. Retirez le verre doseur, versez le lait et réglez ensuite sur **3 min/vit 5**.

Versez le cacao, la farine et la levure tamisés ensemble. Réglez le minuteur sur **15 sec/vit 3**.

Verser dans le moule à génoise Flexipan®. Cuire environ 15 à 20 min à 180°C – th6. Laisser refroidir en le retournant sur la grille à pâtisserie mais en laissant le moule.

Égoutter les Griottines en conservant le jus.

Lorsqu'il est froid, couper en 3 tranches à l'aide d'un grand couteau scie ou à génoise. Placer la base dans le cercle inox posé sur un plat ou un disque doré (astuce : si vous avez du rhodoïd, placer le long du cercle = facilité de démoulage).

Imbiber le biscuit avec le jus alcoolisé des Griottines égouttées.

Monter la crème fleurette en chantilly en incorporant le sucre glace et le fixateur. A l'aide d'une poche à douille jetable, dresser la chantilly en escargot. Répartir la moitié des Griottines en en ayant réservé 8 pour la décoration finale. Poser la

Autour de ma table©

www.autourdematable.com

coupe centrale et imbiber. Dresser la chantilly en escargot. Répartir l'autre moitié des Griottines. Poser le chapeau en plaçant la face croûte vers le bas, le moelleux face à vous. Appuyer délicatement pour bien répartir et égaliser la surface. Placer dans une cloche à gâteaux et réserver jusqu'au lendemain.

Le lendemain



Retirer le cercle en inox et le papier rhodoïd.

Tempérer vos pistoles de chocolat, sur le plan de travail « propre et sec » étaler en très fines couches à la spatule à chocolat, spatule maçon (neuve) ou coupe pâte en métal.



Monter la crème fleurette en chantilly en incorporant le sucre glace et le fixateur. Réserver la valeur de 8 cuillères à soupe dans la doche à douille. Couvrir complètement la surface et le tour du gâteau à la spatule inox avec le reste. Parsemer la surface et le tour de paillettes de chocolat.

Dresser 8 petits tas « boule » sur l'extérieur de la surface. Poser une Griottines au centre de chacune. Avec la spatule, réaliser les copeaux de chocolat. Dresser au centre.

