

FORET NOIRE POUR 12 PERSONNES

Cours du 5 décembre 2018 – Intervenante Aurore Juge

LA VEILLE : ingrédients pour la génoise

6 œufs
150 g de sucre poudre
55 g de farine
55 g de maïzena
3 CS de cacao en poudre Van Houten
10 g de sucre vanillé

Préparation de la génoise

1. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé
2. Ajouter la fécule, le cacao et la farine ; remuer
3. Battre les blancs en neige ; les incorporer 1/3 par 1/3 à la préparation précédente
4. Préchauffer le four à 150°C
5. Verser la préparation ci-dessus dans un moule à manqué beurré et fariné
6. Enfourner pour 30 à 40 mn (à surveiller selon le four)

LE JOUR MEME : ingrédients

65 cl de crème fraîche entière liquide très froide
2 bocaux de cerises au sirop (185 g égouttés pour chaque pot)
75 g de sucre glace
100 g de chocolat noir

Préparation du gâteau

1. Battre la crème en chantilly ; quand elle est bien ferme ajouter le sucre glace et mélanger
2. Pour la décoration : faire fondre le chocolat au bain marie ; le verser sur une surface plane et mettre au frais
3. Une fois le chocolat refroidi, faire des copeaux en raclant la surface avec un couteau sans dent, réserver au frais
4. Couper la génoise en 3 dans l'épaisseur ; égoutter les cerises en gardant le sirop
5. Imbiber la 1^{re} tranche de génoise du sirop de cerises ; recouvrir de chantilly ; éparpiller les cerises
6. Imbiber la 2^e tranche de génoise dessus et dessous ; la poser sur la première tranche ; recouvrir de chantilly ; éparpiller les cerises
7. Imbiber la 3^e tranche de sirop ; la poser sur la 2^e tranche ; recouvrir de chantilly la tranche ainsi que tous les côtés du gâteau
8. Parsemer le dessus du gâteau de copeaux de chocolat noir et des cerises restantes

