

FORET NOIRE

Génoise chocolat : recette pour un entremet 8 personnes

Ganache chocolat : recette pour 150 g de chocolat

Crème chantilly : recette pour 350 g de crème entière liquide. Parfumer la chantilly avec un bouchon de kirsh.

NB : pour une meilleure tenue de la chantilly, on peut faire chauffer légèrement (50 à 60 °C), dans une petite casserole, une petite partie (environ 30 g) de la crème, puis faire fondre, en mélangeant, dans cette crème chaude, deux feuilles de gélatine préalablement trempées pendant 10 mn dans de l'eau froide. Laisser tiédir ce mélange puis l'incorporer à la chantilly quand elle est terminée.

Sirop de punchage parfumé au kirsch : recette pour 100 g d'eau

Cerises dénoyautées : Amarella ou Griottines

Pour le décor : chocolat de couverture (150 g) et pailleté chocolat

Diviser la génoise chocolat en 3 parties horizontales et poser la partie inférieure sur un carton.

Imbiber la partie du bas avec le sirop de punchage au kirsch

Etaler une couche de ganache chocolat

Poser la deuxième partie de la génoise et imbiber à nouveau

Etaler une couche de chantilly, et parsemer de cerises (préalablement égouttées)

Recouvrir avec la troisième couche de biscuit et imbiber à nouveau.

Laisser au froid une demi-heure.

Présentation :

Lisser entièrement le dessus et les côtés à la crème chantilly

Recouvrir les côtés de pailleté chocolat, et le dessus de copeaux de chocolat.

Nota :

- *Pour réaliser des copeaux de chocolat, faire fondre au bain-marie (à 45/50 °C) 150 g de chocolat de couverture noir, et l'étaler sur une plaque très froide. Laisser prendre légèrement et faire des copeaux de chocolat à l'aide d'un triangle ou d'une spatule*
 - *A la place des copeaux de chocolat, on peut aussi décorer le dessus avec de la chantilly et des cerises.*
-