

# Forêt Noire

Nombre de parts : 8 (18 cm de diamètre)  
Temps de préparation : 1h30  
Temps de cuisson : 12 à 15 min à 180 degrés

## Le Biscuit Cacao

### Ingrédients :

- 240 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 100 g de jaunes d'œufs
- 30 g de farine
- 30 g d'amidon de Mais (Maizena)
- 30 g de cacao
- 75 g de beurre fondu

### Sirop d'imbibage :

- Sirop des cerises Amarena dilué avec un peu d'eau

### Procédé :

Préchauffer le four à 180 degrés, en chaleur ventilée.

Mettre le sucre en poudre dans les blancs d'œufs et monter une meringue ferme mais pas trop.

Faire fondre le beurre et le réserver pour qu'il refroidisse pendant le reste de la préparation.

Arrêter le robot et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger très délicatement à la spatule. Juste un peu : ne pas chercher à rendre homogène la préparation.

Tamiser ensemble la farine, la maizena et le cacao et l'incorporer en deux fois dans la préparation dans un mouvement délicat afin de ne pas faire retomber les blancs. Ne pas attendre que la préparation soit homogène avant de mettre le reste de poudre. La préparation doit être homogène une fois que l'on a fini de tout incorporer.

Finir en rajoutant le beurre fondu refroidi.

Verser cette pâte à gâteau sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé graissé à la bombe à graisse (ou avec un peu d'huile sur de l'essuie tout). Il faudra assez de biscuit pour détailler trois cercles de 18 cm de diamètre.

Enfourner pour 12 à 15 minutes selon votre four. Pour savoir si le biscuit est cuit, appuyer légèrement dessus; il doit remonter lorsque vous lâchez le doigt.

Le laisser refroidir puis retirer le papier cuisson délicatement.



Détailler trois disques de 18 cm de diamètre à l'aide du cercle et imbiber au pinceau chaque disque avec un peu de sirop des amarena dilué avec un peu d'eau (à diluer car le sirop tel quel serait trop sucré et trop épais).

Réserver.

## La mousse au chocolat

### Ingrédients :

- 80 g de chocolat de couverture à 70% de cacao
- 40 g de lait
- 150 g de crème
- 30 g de sucre glace

### Procédé:

Faire fondre le chocolat au bain marie et pendant ce temps, mettre le lait à chauffer au micro-onde.

Verser le lait en trois fois sur le chocolat fondu et bien remuer à chaque fois.

Puis monter la crème au robot avec le sucre glace jusqu'à obtenir une crème fouettée avec une bonne tenue mais assez souple.

Incorporer un peu de crème dans le chocolat. Puis tout le chocolat dans la cuve contenant la crème. Mélanger à la Maryse.

## La crème chantilly

### Ingrédients :

- 450 g de crème liquide, idéalement à 35% de matières grasses (minimum 30 %)
- 45g de sucre glace
- Arôme ou extrait de vanille

### Procédé:

Mettre la crème dans la cuve du robot au robot avec le sucre glace et la monter jusqu'à obtenir une crème chantilly avec une bonne tenue mais assez souple. Ajouter l'arôme vanille à la fin.

## Montage

### Ingrédients :

- Cerises Amarena (cerises confites)
- Copeaux de chocolat

### Procédé:

Prendre un carton or et positionner dessus le cercle de 18 cm de diamètre. Mettre du rhodoïd à l'intérieur du cercle.

Placer un des biscuits imbibés, avec la partie imbibée face à vous (positionnée vers le haut donc).

Mettre la mousse au chocolat en poche à douille munie d'une douille unie de 10 mm, puis pocher la mousse au chocolat depuis l'extérieur du cercle vers l'intérieur, en faisant comme un escargot.

Ajouter une dizaine de cerises Amarena, en les répartissant bien, sur ce premier disque.

Placer le deuxième disque de biscuit imbibé, la partie imbibée toujours vers le haut et appuyer un peu. Il faut avoir ce disque de biscuit le plus plat et droit possible.

Mettre la chantilly en poche à douille munie d'une douille unie de 10 mm, puis la pocher de la même façon que la mousse au chocolat

Y ajouter également une dizaine de cerises Amarena.

Placer le dernier disque de biscuit imbibé, la partie imbibée du biscuit toujours vers le haut et en faisant comme pour le second disque.

Pocher un escargot de chantilly en s'arrêtant à deux centimètres du bord. Faire ensuite le contour avec la douille de votre choix. Ici, j'ai utilisé une douille unie de 24 mm.

Mettre au frais, ainsi que le restant de chantilly.

Une fois la forêt noire suffisamment prise, décercler délicatement.

Avec le reste de chantilly, napper le contour du gâteau à la spatule.

Pour finir, mettre des copeaux de chocolat sur le contour mais aussi sur le dessus, au centre.

