

Forêt Noire de Gérard

Pour le plaisir des papilles ! La fiche recette du gâteau forêt Noire vous est proposée par Gérard Legeay, Chef cuisinier Satim

Portions : 6 à 8 personnes

Préparation : 2 h

250g de chocolat de couverture noir 65% cacao

4 œufs

125g de farine

200g de sucre en poudre

25g de poudre de pur cacao

1L de crème entière liquide à 35% MG

250g de confiture de cerise

1 boîte 4/4 de cerises amarena

copeaux de chocolat noir

1 gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)

Matériel :

Fouet

Spatule type "Maryse"

Moule à manqué rond uni

Pinceau

Poche à douille jetable



Pour réaliser cette recette de forêt noire, commencer par préparer tous les ingrédients.

Réaliser la Génoise au chocolat :

Mélanger 125g de sucre et les 4 oeufs.

Monter au fouet au bain-marie. Quand les oeufs sont montés, retirer du feu et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer la farine délicatement à la spatule et 15g de cacao.

Mettre la génoise à cuire sur une plaque beurrée et farinée (ou dans un moule) pendant 25min à 170°C.

Puis laisser refroidir sur une grille avant de la séparer en 2 disques.

Réaliser la Ganache :

Verser 100g de crème liquide bouillante sur les 250g de chocolat de couverture et remuer au fouet.

Ajouter 100g de crème froide avec 10g de cacao.

Monter 300g de crème en chantilly légère et mélanger.

Montage de la forêt Noire :

Chemiser le fond d'un moule de génoise.

Humecter la génoise de sirop à l'aide d'un pinceau.

Incorporer les cerises Amarena.

Remettre une couche de génoise chocolat.

Garnir avec la confiture de cerise et des cerises.

Monter le reste de crème liquide avec 70g de sucre et 1 gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé).

Démouler le gâteau et recouvrir de chantilly.

Placer le restant de chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Décorer la surface de la forêt noire avec quelques rosace de crème chantilly.

Terminer la décoration avec quelques cerises et des copeaux de chocolat.

Réserver au frais 2 à 3 heures avant de déguster votre forêt noire.