

VOSGIENNE

LA CÉLÈBRE « FORÊT NOIRE » AUX GRIOTTES



Temps de préparation : 90 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

Pour le biscuit au chocolat

- 4 ou 5 oeufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 6 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 1 cuillère à café de café soluble

Pour la crème chantilly

- 50 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre glace (*tamisé*)
- 1 paquet de sucre vanillé

Pour la garniture et la décoration

- 500 g de framboises ou de cerises griottes (*entières ou en confiture*)
- 150 g de chocolat 100% noir (*pour les copeaux*)
- Eau de vie / « schnaps » framboise

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préparation du biscuit

- **Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre** jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer deux cuillères à soupes de **cacao en poudre**, le café soluble et le lait.
- **Ajouter la farine tamisée** et mélanger tous les ingrédients pour avoir un ensemble homogène.
- **Incorporer les blancs en neige** à ce mélange en faisant attention à ne pas les casser.
Racler délicatement les bords avec une spatule, en ramenant la pâte vers l'intérieur.
- Verser la pâte dans un moule rond d'environ 22 cm de diamètre, beurré et fariné, et **cuire dans un four préchauffé à 175° pendant 35 minutes**. Vérifier la cuisson en plantant un couteau propre au centre du gâteau.
- Démouler le biscuit et le laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la crème fraîche

- La crème doit être très froide quand vous l'utilisez. Montez-la en **chantilly en la fouettant rapidement**. Dès qu'elle commence à épaissir, ajouter le sucre. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation ait la consistance désirée. Réserver au frais.

Réalisation des copeaux de chocolat

- Déposer la tablette de chocolat sur le plan de travail et la caler d'une main avec la hanche. De l'autre main, saisir un couteau aiguisé et **racler horizontalement**, du plus éloigné vers soi. *Récupérer les copeaux au fur et à mesure pour qu'ils ne se cassent pas.*

Le montage de la « forêt noire »

- **Lorsque le biscuit est froid, le diviser en trois disques** d'égale épaisseur.
 - Déposer le premier disque, l'imbiber d'eau-de-vie, la tartiner de confiture de cerises ou de cerises entières et recouvrir avec 3 ou 4 cuillères à soupe de chantilly. Déposer le second disque et répéter l'opération avec le sirop alcoolisé, la confiture, puis la chantilly. Terminer avec le dernier disque et l'imbiber du reste de sirop.
 - Recouvrir le tout de **crème chantilly, puis ajouter les copeaux de chocolat**.
 - **Garder au frais** jusqu'au moment de servir.
-