

FORET NOIRE FACON BERNARD

D'après une recette de Bernard Laurance

- **Quantité :**

6/8 personnes

- **Recette :**

Génoise

- **Ingrédients :**

- 3 œufs
- 95 g de sucre
- 90 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 30 g de beurre

- **Recette :**

Crème chantilly

- **Ingrédients :**

- 200 g de mascarpone
- 200 g de crème fleurette liquide entière
- 50 g de sucre glace

- **Recette :**

Mousse chocolat

- **Ingrédients :**

- 300 g de crème liquide entière
- 150 g de chocolat noir
- 10 g de sucre glace
- cerises au sirop
- 100 g de chocolat noir et/ou copeaux de chocolat (feuille et décor)

- **Préparation :**

Première étape, commencez par préparer la génoise au chocolat :

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Battre au batteur ou au robot les œufs et le sucre à vitesse maximum pendant 5 minutes et ensuite encore pendant 10 minutes à vitesse moyenne.

Pendant ce temps tamisez la farine et le cacao en poudre.

Quand votre mélange œufs/sucre est devenu très volumineux incorporez-y la farine et le cacao, délicatement en soulevant la masse pour ne pas faire retomber le tout.

Ajoutez le beurre fondu à votre appareil.

Versez la préparation dans un moule à manqué ou un cercle posé préalablement sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfournez pendant une trentaine de minutes.

Laissez refroidir la génoise avant de la couper en 3 dans l'épaisseur.

Positionnez votre première couche de génoise dans un cercle, il faut que celle-ci soit légèrement plus petite que le cercle. N'hésitez pas à la recouper si ce n'est pas le cas.

Imbibez la génoise avec le sirop des cerises.

Positionnez à l'intérieur de votre cercle du rhodoïd, ou du papier sulfurisé découpé à la hauteur voulue de votre forêt noire. Gardez bien en tête que la feuille de chocolat autour de votre forêt noire doit être de la même hauteur que celle-ci.

Deuxième étape, la chantilly au mascarpone.

Mettez le mascarpone, le sucre glace et la crème dans le bol de votre robot (ou un saladier) et gardez-le au frigo pendant 30 minutes. Personnellement je mets le bol, la crème et le fouet au congélateur mais beaucoup moins longtemps.

Montez ensuite votre chantilly jusqu'à l'obtention d'une crème aérée.

Tartinez une couche généreuse de chantilly à l'intérieur de votre cercle sur le rhodoïd.

Posez quelques cerises au sirop sur la génoise, et mettez le tout au congélateur jusqu'à ce que la chantilly durcisse. De cette façon vous pourrez intégrer les autres génoises et la mousse au chocolat sans que la chantilly ne s'écrase. De plus pour l'étape cruciale de la feuille en chocolat, celle-ci figurera immédiatement au contact de la chantilly congelée.

Troisième étape, la mousse au chocolat.

Comme pour la chantilly mettez le bol, la crème et le fouet au froid.

Pendant ce temps faites fondre le chocolat au bain-marie et laissez tiédir.

Montez votre chantilly. Ajoutez le chocolat fondu en continuant de battre pour homogénéiser le mélange .

Vous pouvez donc sortir votre forêt noire du congélateur et mettre une première couche de cette ganache au chocolat autour et sur les cerises déjà en place.

Posez par-dessus une couche de génoise, imbiblez-la de sirop, posez à nouveau des cerises et recouvrez de ganache. Répétez l'opération pour votre dernière couche de génoise.

Lissez la dernière couche de ganache à l'aide d'une spatule pour former un dôme aplati.

Si votre chantilly est encore dure, décerclez, enlevez le rhodoïd et remettez au congélateur le temps de préparer votre feuille de chocolat.

Quatrième étape ... La feuille de chocolat!

Pour cela il vous faut utiliser du rhodoïd de la même hauteur que votre forêt noire. En longueur coupez un peu plus grand que votre cercle.

Faites fondre le chocolat (sans le tempérer) au bain-marie et étalez-le à l'aide d'une spatule sur votre rhodoïd.

Soulevez votre feuille en chocolat et posez-la délicatement contre la chantilly congelée. Attendez 1 minute que le chocolat fige et vous pourrez retirer le rhodoïd délicatement sans problème.

Finissez en ajoutant de la chantilly au mascarpone sur le dessus et si vous le souhaitez décorer avec des cerises et des copeaux de chocolat.

Laissez décongeler au frigo pendant 5 heures et dégustez ...

Bon appétit et merci Bernard!!