



BÛCHE « FORÊT NOIRE »

Pour une bûche de 50 cm (~20 personnes) :

biscuit au chocolat

4 jaunes d'oeufs (soit 80g) - 15g cacao en poudre - 105g farine - 5 blancs d'oeufs (soit 160g) - 120g sucre semoule –

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Tamiser ensemble le cacao et la farine. Fouetter légèrement les jaunes. Fouetter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre petit à petit. Incorporer délicatement les jaunes d'oeufs aux blancs. Verser le mélange cacao/farine et mélanger à la spatule. Mettre la pâte en poche à douille. Couper le bout de la poche. Etaler sur un flexipat de 33,5cm X 23,5cm . Enfourner. Cuire ~15 minutes. Refroidir sur grille.

Griottines

1 gros bocal de griottines.

Les égoutter et les réserver.

sirop d'imbibage

200g d'eau - 200g sucre en poudre - 200g kirsch –

Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Laisser tiédir. Verser le kirsch.

ganache au chocolat noir

280g chocolat noir à 70% (guanaja est l'idéal) - 240g lait entier frais - 480g crème liquide entière - 4g gélatine en feuilles –

Tremper la gélatine à l'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie. Bouillir le lait. Retirer du feu. Ajouter la gélatine essorée. Verser 1/3 du lait sur le chocolat et mélanger au fouet. Ajouter en 2X le reste du lait tout en mélangeant. Lorsque le mélange atteint 35°/40°. Incorporer délicatement à la spatule la crème fouettée mousseuse. Réserver.

chantilly au kirsch

300g crème liquide entière - 80g sucre semoule - 1 gousse de vanille - 1 càs kirsch –

Fouetter la crème en chantilly ferme, ajouter le sucre tout en fouettant ainsi que les graines de la gousse de vanille grattée. Verser le kirsch. Mélanger. Réserver.

Montage (à l'envers)

Dans la gouttière (moule à bûche), verser jusqu'au 2/3 la ganache (vous dégusterez le reste en verrines). Répartir dessus les griottes égouttées. Congeler. Répartir la chantilly dessus. Poser délicatement des rectangles de biscuit au chocolat imbibé de sirop au kirsch. Replacer au congélateur.

Vous pouvez couper en 2 la bûche congelée et remettre une moitié au congélateur. Décongeler 6 heures au réfrigérateur.

Chantilly

300g crème liquide entière - 80g sucre semoule - 1 gousse de vanille –

Monter la crème en chantilly ferme en ajoutant le sucre et les graines de la gousse de vanille grattée. Verser dans une poche à douille munie d'une douille à bûche. Répartir le long du dessus et des bords de la bûche. Cranter à l'aide d'une corne dentelée. Lisser à la spatule en métal les deux bouts. Saupoudrer de cacao à l'aide d'une passoire fine à thé. Décorer. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.