



GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET SES CERISES

Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn (10 + 10)

Réfrigération: 2 heures (1 + 1 ou toute une nuit si vous voulez)



Pour 4 personnes:

150 g de cerises (Picard dénoyautées) décongelées

50 g de Griottines et une cuillérée de jus

60 g de confiture de cerises noires

2 feuilles de gélatine réhydratées

120 g de chocolat noir amer râpé ou en pistoles

120 g de crème fleurette

Les cerises:

Couper les cerises et les Griottines en petits morceaux. Faire chauffer la confiture de cerises, ajouter les 2 sortes de cerises et le jus. Laisser cuire une petite dizaine de minutes. Réserver 2 càc de jus de cuisson. Ajouter la gélatine bien essorée. Laisser la compotée refroidir à température ambiante avant de couler dans des cercles à mousse chemisés de rhodoïd. Laisser prendre au frigo pendant au moins une heure.

La ganache:

Porter la crème fleurette à ébullition. Couper le feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu et que l'appareil soit parfaitement lisse. Laisser refroidir avant de mettre dans une poche à douille.

Lorsque la ganache est bien froide, la déposer en cercles concentriques sur le dessus de la compotée gélifiée. Réserver au frais au moins une heure.

Finition:

Enlever le cercle le cercle à mousse délicatement en passant une lame de couteau entre le cercle et le rhodoïd. Poser le gâteau au milieu de l'assiette avant d'enlever le rhodoïd. Décorer avec quelques Griottines et un trait ou deux de jus de cuisson.