

N°227



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Forêt noire minute



Pour 6 personnes

Cacao en poudre non sucré : 20 grammes | Œufs : 4 pièces |
Lait : 2 centilitres | Crème liquide entière : 50 centilitres |
Cerises au sirop : 60 pièces | Farine de blé : 80 grammes |
Sucre glace : 50 grammes | Sucre semoule : 100 grammes |
Kirsch : 5 centilitres | Huile d'arachide : 2 centilitres | Sel fin : 2 pincées

Pour le dressage : Chocolat noir : 100 gramme(s) | 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7). **Tapisser** la plaque du four de papier sulfurisé.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque le mélange a doublé de volume, **incorporer** la moitié du sucre et serrer (fouetter rapidement) au maximum pour obtenir une meringue très ferme.

Dans un autre bol, **blanchir** les jaunes d'œufs et le reste de sucre, **ajouter** le lait tiède et l'huile. **Verser** la farine et le cacao en pluie, puis mélanger à l'aide d'une spatule.

Incorporer ensuite la meringue au mélange. Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur, puis l'enfourner pendant 15 min.

Monter la crème au fouet, puis **incorporer** le sucre glace et finir

avec le kirsch. **Égoutter** les cerises et conserver le jus.

Monter les forêts noires : découper 3 disques de biscuit par personne et appliquer sur chacun un peu de sirop des cerises à l'aide d'un pinceau. Mettre le 1er biscuit dans le fond d'un cercle en inox, le **recouvrir** de crème et poser quelques cerises.

Renouveler l'opération, puis terminer par le 3e disque. Le **masquer** avec un peu de crème et **décorer** le tout avec du chocolat taillé à l'économique pour réaliser des copeaux.

Réserver au frais avant dégustation.

Le plus du chef : Utilisez des griottes au sirop pour une recette traditionnelle. Pour les amateurs de sucre, vous pouvez utiliser des cerises confites.



- Nez : de griottes confites avec une amertume fraîche puis le noyau, la réglisse.
- Bouche : des tannins serrés et fermes.

le conseil de votre caviste :
MA Mas Amiel Vintage 2003
Maury Vin doux naturel

Et aussi :
Pacherenc du Vic Bilh de la
Saint-Albert moelleux 2009