



Bûche Forêt Noire

Pour 6 personnes.

Préparation 30 min

Réserve sur ce dessert ! Ne faites cette bûche que si vous êtes sûr de la qualité de vos griottes au sirop, il y a trop souvent des griottes qui ne sentent que l'eau !

Bien s'organiser ! Réalisez cette bûche en avance, elle n'en sera que meilleure (24h minimum ou mieux 2 jours avant). Vous la réserverez au frais. En revanche, vous ne la tartinez de chantilly « blanche » qu'au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 4 œufs
- 25 g de beurre
- 20 cl de crème liquide entière (au minimum 30% de Matière Grasse)

L'épicerie :

- 70 g de farine blanche
- 1 cuillère à soupe de cacao amer
- 60 g de sucre + 15 g pour la chantilly
- 60 g de chocolat noir Lindt dessert 70%
- 425 g de griottes au sirop maison ou d'excellente qualité (voir ma réserve sur ce dessert plus haut)
- 1 petit pot de confiture de cerises
- 1 peu d'alcool de cerise de Papy pour arroser dans l'assiette !
- Pour le décor : 2 carrés de chocolat que vous râpez et quelques billes et pépites de sucre

Avant toute chose, mettez dans le congélateur, les fouets du batteur électrique, la jatte et la crème fraîche entière.

Préparons le biscuit

1. Faites fondre le beurre au micro ondes et laissez-le refroidir
2. Dans une jatte, clarifiez les œufs (séparez les blancs des jaunes). Montez les blancs en neige bien ferme (pour savoir comment s'y prendre, regardez dans mes gestes du chef) et réservez-les.
3. Blanchissez les jaunes au fouet (ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que votre préparation devienne jaune claire). Ajoutez le beurre fondu, le cacao amer et la farine, mélangez.

4. Préchauffez le four à 210°. Ajoutez les blancs en neige dans votre mélange précédent : sacrifiez 1 cuillère à soupe de blanc pour détendre votre premier mélange puis ajoutez délicatement les blancs restants.
5. Posez un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie (ou directement sur un tapis en silicone) et versez votre pâte dessus en lui donnant une forme de rectangle. Aplissez assez finement le tout. Prenez dans vos mains la plaque, soulevez-la de quelques centimètres et laissez-la tomber sur le plan de travail : cela va chasser les bulles d'air. Enfournez pour 8-10 minutes.
6. Pendant ce temps, mouillez avec de l'eau chaude un torchon propre. Sortez votre biscuit du four, posez votre torchon humide dessus et retournez votre plaque d'un geste sec afin que le biscuit soit posé directement sur le torchon.

Enlevez la plaque et le papier cuisson délicatement sans déchirer le biscuit (c'est facile !). Enroulez votre biscuit, avec le torchon. Réservez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il soit entièrement froid.

Préparons les griottes.

Dénoyautez-les si besoin et ouvrez-les en 2 (sauf 4 ou 5 qui resteront entières pour le décor). Gardez le sirop

Préparons maintenant la chantilly au chocolat

Faites fondre le chocolat avec un peu d'eau. Une fois fondu, arrosez avec de l'eau bien froide jusqu'à obtenir une consistance de sauce au chocolat. Réservez au frais. Versez la crème dans la jatte et battez au fouet électrique (voir mon geste du chef pour réaliser la chantilly. Prélevez 1/3 auquel vous ajoutez 2 cuillères à soupe rases de sucre glace. Réservez au frais (cette chantilly « blanche » servira à recouvrir la bûche). Pour les 2/3 restants, ajoutez le chocolat et les griottes (vous en garderez 4 ou 5 pour le décor). Mélangez intimement et délicatement.

Tout est prêt, nous allons maintenant passer au dressage :

1. Sortez votre biscuit du congélateur, il doit être froid. Déroulez-le sur la plaque à pâtisserie froide recouverte du tapis en silicone ou de film étirable (vous n'aurez plus besoin du torchon).
2. En veillant à laisser 1 cm sur ses 2 largeurs : tartinez-le de sirop puis de confiture de cerises ; par-dessus la chantilly au chocolat, lissez. L'idéal étant d'avoir une épaisseur de crème homogène et assez importante sur tout le biscuit.
Remettez au réfrigérateur ou dehors, protégé pour 3h. Une fois que la chantilly s'est figée un peu et ait pris une consistance de mousse : enroulez le biscuit sur lui-même sans chercher à serrer sinon vous allez pousser la crème « vers la sortie ». Recouvrez d'un film et remettez au frais pour 2 jours !
3. Sortez la bûche du réfrigérateur. Avec le dos d'une cuillère, commencez par tartiner l'extérieur avec la chantilly blanche : petite astuce, commencez par le dessous en faisant pivoter votre bûche. Tartinez le reste ensuite. Pour la finition, râpez des carrés de chocolat dessus (avec un économe ou une râpeuse manuelle), posez des cerises ajoutez quelques billes et réservez au frais.

Avant de servir (avec de l'alcool de cerise de Papy), vous couperez les entames pour que votre bûche est fière allure...Ce sera la part du chien (et oui, pour lui aussi c'est Noël ;-))