

Bûche de Noël forêt noire

Ingrédients :

Chantilly :

- 30 cL de crème liquide entière
- 30 mL de sucre glace

Gâteau au chocolat :

- 3 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 mL de lait
- 20 g de poudre de cacao
- 75 g de farine tamisée (45)
- ½ sachet de levure chimique
- 1 grand bocal de cerises amarena ou griottes bien égouttées

Recette :

Monter les blancs en neige (avec une pincée de sel).

Dans un saladier, battre fortement les jaunes d'œufs et le sucre avec 15 mL d'eau bouillante.

Incorporer les blancs montés aux jaunes puis ajouter les poudres (farine, cacao, levure, sucre vanillé).

Étaler sur la feuille de silicone à rebord et cuire 8-10 min à 180 °C en bas du four.

Laisser refroidir votre génoise.

Monter la crème en Chantilly : dans un moule froid, verser la crème froide et battre fermement. Incorporer le sucre en 3 fois.

L'étaler sur la génoise, ajouter les griottes et rouler. Terminer de décorer votre bûche avec le reste de crème et de griottes.

Réserver 1 h avant de déguster.

