

Bûche de la forêt noire

Ingrédients :

. Pour la génoise

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de farine
- 25 g de cacao amer

. Pour la mousse au chocolat

- 150 g de lait
- 40 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 15 g de Maïzena
- 100 g de chocolat noir
- 175 g de crème entière

. Pour la chantilly

- 150 g de crème entière
- 20 g de sucre

. Pour le montage

- Griottines

Préparation :

Commencez par préparer la génoise en préchauffant le four à 210° C.

Battez 2 œufs, 2 jaunes et le sucre pendant 5 minutes.

Ajoutez à la spatule la farine et le cacao tamisés.

Battez les 2 blancs, puis incorporez-les délicatement.

Versez la pâte sur une plaque à roulé et faites cuire pendant 7/8 minutes.

Laissez refroidir.

Préparez la mousse au chocolat en faisant chauffer le lait et 20 g de sucre.

Battez le jaune d'œuf et les 20 g de sucre restants.

Ajoutez la Maïzena, puis délayez avec le lait chaud.

Remettez sur le feu pendant environ 2 minutes, sans cesser de remuer.

Une fois épaissie, retirez du feu et ajoutez le chocolat. Lissez bien.

Filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante.

Montez la crème en chantilly, puis incorporez-la délicatement à la crème refroidie.

Continuez en préparant la chantilly avec les 150 g de crème entière et le sucre en les montant en une chantilly ferme avec votre robot.

Chemisez une gouttière à bûche d'une feuille de rhodoïd.

Découpez la génoise à la taille du moule, imbibe-la du jus des Griottines puis déposez-la sur le rhodoïd.

Recouvrez-la de 3/4 de mousse au chocolat, de Griottines, puis d'une petite bande de génoise imbibée.

Recouvrez de 3/4 de chantilly, puis refermez du dernier morceau de génoise imbibée.

Réservez au frais pendant environ 2 heures ou toute une nuit dans l'idéal.

Démoulez la bûche, puis recouvrez de mousse au chocolat.

Décorez du restant de chantilly et de Griottines et éventuellement de meringue.