

MENU EN ACCOMPAGNEMENT DU
CHATEAUNEUF-DU-PAPE LOU FREJAU – 2008

DESSERT

FORET NOIRE

Même si ce dessert semble difficile à réaliser, en réalité il est très simple à cuisiner vous allez voir !

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le gâteau :

4 œufs
125 g de sucre en poudre
90 g de farine
75 g de cacao non sucré
150 g de beurre
1 c à café de vanille liquide

Pour la garniture :

50 g de cerises au sirop
180 g de sucre en poudre
10 cl de Kirsch (ou liqueur de framboises)
40 cl de crème fraîche
50 g de sucre glace
200 g de chocolat amer
(décor !)



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Difficulté : 

Préparation :

1. Préchauffez le four à thermostat 6 (190°C). Beurrez et farinez trois moules identiques, ronds à bords hauts d'environ 18 cm de diamètre.
2. Mélangez dans un saladier les œufs, le sucre, le sel et la vanille.
3. Fouettez ce mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et triple de volume.
4. Mélangez ensemble la farine et le cacao puis incorporez ce mélange par cuillerées à la pâte préalablement préparée.
5. Faites fondre le beurre et incorporez-le à cette préparation.

Suite de la recette page 6

6. Répartissez la pâte dans les moules, lissez le dessus et enfournez pendant **15 minutes**.
7. Après les avoir laissés refroidir, démoulez les gâteaux sur une grille.
8. Egouttez-les cerises au sirop, dénoyautez-les, puis ajoutez la moitié des 10cl de kirsch au sirop !
9. Préparez d'un autre côté la délicieuse crème : ajoutez à la crème fraîche le sucre glace, et battez-la en chantilly. Incorporez le kirsch puis mettez cette préparation au frais.
Le temps de laisser refroidir la crème, vous pouvez commencer par exemple à ranger votre cuisine !
10. Piquez les gâteaux de part en part avec une fourchette et imbitez-les en les arrosant de sirop au kirsch.
11. Faites ensuite la présentation : déposez le premier gâteau au centre d'un plat. Étalez dessus la crème et la moitié des cerises puis déposez délicatement le deuxième gâteau par dessus. Garnissez-le de la même manière. Posez ensuite le troisième gâteau et étalez le reste de crème avec une spatule sur le dessus et les côtés du gâteau.
12. Parsemez tout le gâteau de copeaux de chocolat, en les enfonçant légèrement dans la crème.

Le tout donne un merveilleux dessert, très frais et léger bien qu'il soit plutôt riche : à consommer donc avec modération !

