

FORET-NOIRE



Pour 12 personnes

- 150 g de farine tamisée
- 25 g de cacao amer en poudre dégraissé
- 6 œufs, blancs et jaunes séparés
- 175 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 10 g de beurre ou 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 500 g de cerises au sirop léger
- 2 cuillères à soupe de Kirsch naturel
- 75 cl de crème fleurette ou de crème liquide stérilisée conservée au réfrigérateur depuis plusieurs heures
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 g de chocolat noir en tablette (facultatif)

Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6). Beurrer 2 moules à génoise de même dimension et les fonder avec un rond de papier sulfurisé.

Mélanger soigneusement la farine et le cacao en les tamisant ensemble. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban.

Incorporer rapidement à cet appareil le mélange farine-cacao sans trop insister. Ajouter une petite pincée de sel aux blancs d'œufs et les battre en neige ferme. Les incorporer avec délicatesse à la préparation, puis répartir également la mousse entre les deux moules.

Faire cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que les bords se détachent du moule. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

Égoutter les cerises et faire réduire le jus en le portant à ébullition pendant 10 minutes ; le parfumer ensuite avec le Kirsch. Conserver. Bien éponger les cerises avec un papier absorbant.

Démouler les gâteaux sur une grille et les laisser refroidir. Enlever la croûte superficielle avec un grand couteau sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Poser le premier gâteau sur le plat de service et l'imbiber avec la moitié du sirop de cerise.

Sortir la crème fleurette du réfrigérateur. La monter en crème chantilly après lui avoir ajouté le sucre vanillé.

Étaler une couche de crème chantilly sur le gâteau imbibé et le garnir avec la moitié des cerises, en les faisant bien pénétrer dans la crème. Poser le second gâteau dessus et l'arroser d'une partie du sirop restant.

Avec une poche à douille, dessiner un beau cordon de crème chantilly au sommet du gâteau et ranger délicatement le reste des cerises au centre, en les serrant bien.

Juste avant de servir, arroser uniformément les cerises avec le reste de sirop pour qu'elles soient bien brillantes. Décorer éventuellement la forêt-noire avec des copeaux de chocolat noir, que l'on obtiendra en râpant l'arête de la plaque avec un couteau économe.