Les panisses ou frites provençales

Si les Belges aiment les frites, en Provence entre Nice et Marseille, nous préférons les panisses.

C’est une préparation à base de farine de pois chiche que l’on déguste en friture. Elle se présente généralement sous forme de disques que l’on coupe en tranches ou en dés et que l’on frit dans l’huile, comme les frites traditionnelles. Les panisses doivent être bien croustillantes et moelleuses à cœur. C’est un petit délice…et pour moi un grand souvenir de mon enfance. Vous pouvez les servir en apéritif ou en accompagnement d’une viande.

La préparation est facile. Il vous faudra juste surveiller la cuisson qui est une réduction de la préparation de base assez liquide pour la transformer en une pâte qui ressemble fort à une pâte à choux que l’on a desséchée et qui se détache des parois de la casserole.

Oups! Frites avec un t … Pardonnez moi je ne peux plus modifier le titre!

Les panisses ou frites provençales

Ingrédients: pour 6 personnes

- 300 g de farine de pois chiche
- 1 dl d’huile d’olive (choisissez-en une de bonne qualité qui soit bien fruitée)
- une cuillerée à soupe rase de gros sel de mer
- 9 dl d’eau (6 dl d’eau que vous ferez bouillir et 3 dl d’eau froide)
- sel fin et poivre
- Huile pour la friture

Préparation

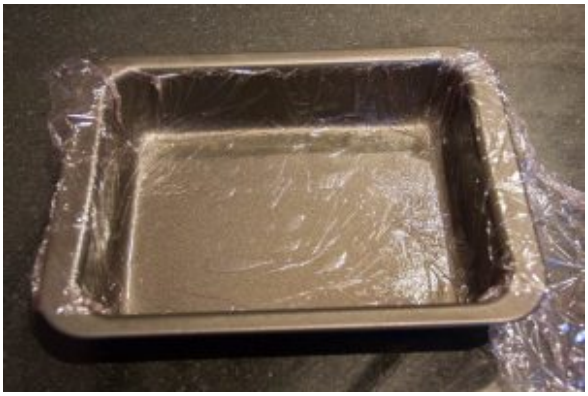
- Portez à ébullition 6 dl d’eau avec le gros sel et l’huile d’olive.
- Versez la farine dans un grand récipient et mélangez la avec les 3 dl d’eau froide. Mélangez bien.

Versez la farine dans un grand récipient et mélangez la avec les 3 dl d'eau froide

- Puis ajoutez progressivement le mélange d'eau et huile chaude. Mélangez bien puis passez le tout au chinois pour éviter tous les grumeaux. La préparation peut vous sembler bien liquide: c'est normal.
- Versez la pâte liquide dans une casserole et cuire à feu moyen (environ 85°) en mélangeant régulièrement avec une spatule. Progressivement la préparation va s'épaissir et se décoller des parois de la casserole. Suivant les feux il vous faudra entre 30 à 40 mn: il vaut mieux mettre plus de temps à petit feu que de brûler votre préparation!

La préparation va s'épaissir et se décoller des parois de la casserole

- Huilez un grand plat et tapissez le avec du film étirable que vous lisserez bien. L’huile permet au film de bien adhérer au récipient.



Tapissez le plat de film étirable

- Versez la pâte à panisse dans le plat, étalez-la et recouvrez-le de film étirable (cela évitera à la préparation de croûter). Mettez au froid au moins deux heures: vous devez obtenir une pâte qui se tient et se découpe facilement. Si ce n’est pas le cas c’est que vous ne l’avez pas assez « desséchée ». Je filme dessus et dessous car cela me permet de démouler par la suite l’ensemble sans problème et d’un coup…

Recouvrez de film étirable

- Quand elle a bien refroidi, démoulez et taillez la pâte comme vous le voulez: vous pouvez en faire des

rondelles, des frites, des triangles…

Détaillez la pâte à panisse

- Faites chauffer un bain de friture; il doit être **bien chaud** pour que les frites soient saisies sinon elles risquent de se déliter.
- Plongez les frites dans l’huile et dés qu’elles sont dorées sortez-les à l’aide d’une écumoire et posez -les sur du papier absorbant. Salez et poivrez dés la sortie du bain de friture.

Faites frire les panisses

Servez immédiatement et croc croc…trop bon!

Les panisses ou frites provençales

Carpaccio saumon et cabillaud, perles de yuzu et sorbet fenouil

Beaucoup de fraîcheur dans cette entrée classique mais rehaussée par le très parfumé et étonnant sorbet au fenouil qui se marie parfaitement avec le poisson. La préparation d'une partie des ingrédients de cette recette se fait la veille en raison du passage en congélation ou du temps d'infusion.

Ingrédients pour 5 personnes:

1/le carpaccio de poisson

- 300 g de dos de saumon (à congeler la veille pour faciliter la découpe du poisson en tranche fines)
- 300 g de cabillaud ou de dorade (à congeler la veille pour faciliter la découpe du poisson en tranche fines)
- Une boite de perle de yuzu (si vous avez des difficultés pour le trouver, vous pouvez vous le procurer sur internet: http://www.meilleurduchef.com)

2/vinaigrette menthe

- 5 g de sucre brun
- 1 dl de jus de citron
- 5 cl de d'huile d'olive
- 10 g de menthe fraîche
- sel
- poivre

3/sorbet fenouil

- 3 ou 4 gros bulbes de fenouil pour obtenir : 30 cl de jus de fenouil
- 5 cl de jus de citron vert
- 5 cl d'eau
- 10 g de sucre
- poivre thymut (mais vous pouvez utilisez la variété que vous préférez)
- un blanc d'œuf

Matériel:

- passoire
- centrifugeuse
- sorbetière ou méthode manuelle (voir explication plus bas)

Préparation:

- La veille n'oubliez pas de congeler votre poisson pour

faciliter sa découpe en tranche fines

1/La vinaigrette (à faire la veille ou quelques heures à l'avance)

- Dans une casserole versez tous les ingrédients et portez à ébullition.
- Ôtez alors la casserole du feu. Recouvrez la casserole de film étirable ou d'un couvercle étanche et laissez refroidir à température (au moins 30 mn) .
- Filtrez la préparation refroidie; réservez au frais.

2/Le sorbet (à faire la veille)

- Détaillez le fenouil en morceaux.
- Passez le fenouil à la centrifugeuse pour obtenir 30 cl de jus de fenouil.
- Faire chauffer 5 cl d'eau et 10 g de sucre dans un casserole pour obtenir un sirop.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Pressez les citrons pour obtenir 5 cl de jus de citron .
- Ajoutez le jus de fenouil (30 cl) et le jus de citron (5 cl) au sirop refroidi.
- Montez le blanc d'œuf en neige.
- Dans la sorbetière versez le sirop de fenouil et citron. Turbinez.
- Quand le mélange a épaissi, incorporez délicatement le blanc en neige; assaisonnez de poivre selon votre goût.
- Le mélange terminé versez-le dans un récipient hermétique et mettre au congélateur.

Si vous n'avez pas de sorbetière la méthode suivante donne de bons résultats mais elle exige de la constance: versez le

sirop de fenouil et citron dans un récipient pouvant aller au congélateur. Recouvrez le au contact de film alimentaire et mettre au congélateur. Il va falloir surveiller cette préparation très régulièrement (toutes les 30 mn) et à chaque fois à l'aide d'une fourchette grattez la surface, des bords vers l'intérieur. A chaque fois recouvrez au contact de film alimentaire. Quand la préparation a un peu épaissi incorporez délicatement le blanc en neige; remettez au congélateur et renouvelez l'opération 4 à 5 fois (grattage) toutes les 30 mn. Couvrez laissez finir de prendre sans plus toucher.

3/Le carpaccio de poisson (préparation le jour même)

- Sortez le poisson du congélateur. Pour assurer une bonne tenue en main du poisson et évitez qu'il ne glisse, aidez vous avec un torchon.
- Détaillez les poissons en tranches assez fines avec un grand couteau qui coupe bien.
- Puis détaillez régulièrement les tranches en carrés de 2 cm sur 2 cm.
- Au fur et à mesure de la découpe disposez les carrés en damier dans l'assiette de présentation.
- Au fur et à mesure réservez les assiettes terminées au frais.

Dressage final:

- Sortez le sorbet du congélateur 10 à 15 mn avant de dresser de manière à ce qu'il soit facile à mouler avec une cuillère.
- Assaisonnez les assiettes avec la vinaigrette.
- Parsemez les damiers de carpaccio de perles de yuzu.
- Déposez au milieu un petit nid de cerfeuil et salade.
- Puis posez une boule de sorbet fenouil sur la

salade. Décorez avec des pluches de fenouil.

Le saviez vous?

Quand vous achetez de fenouil choisissez de préférence des petits bulbes, qui sont nettement plus tendres que les gros. Les feuilles , très fines, doivent être bien vertes et fraîches.

Le fenouil est un légume au goût anisé originaire du Sud de l'Europe et de l'Asie mineure, où il pousse toujours à l'état sauvage sur les terrains rocailleux et secs. Il est consommé dans ces régions depuis les temps les plus reculés. Cultivé par les Égyptiens, il était populaire chez les Grecs et les Romains.

Toutefois, le bulbe de fenouil (lequel n'est pas à proprement parler un bulbe, mais un renflement à la base de la tige) tel que nous le connaissons aujourd'hui n'existe pas à l'état sauvage. Il résulte plutôt d'un long processus de sélection entrepris par les Italiens, probablement en Sicile, où on le retrouve dans de nombreux plats traditionnels. L'Italie demeure le pays où on en consomme, produit et exporte le plus.

Sources:www.passeportsante.net

Cabillaud au chorizo basse température , asperges du printemps et petits légumes

Aujourd'hui un petit plat de cabillaud accompagné de nos premières asperges et relevé par une sauce au chorizo montée à l'huile d'olive: un ensemble délicat, onctueux au palais comme

toutes les recettes de Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France! C’est encore une recette inspirée de l’émission « Cauchemar en cuisine » que j’ai adaptée à la basse température. En effet si le chef propose à chaque fois une excellente recette pendant l’ émission, les proportions ne sont jamais communiquées…

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Ingrédients: pour le Cabillaud au chorizo (6 personnes)

- un kilo de filet ou dos de cabillaud et des parures de poisson pour le fumet de poisson
- 150 g de chorizo doux
- environ 20 tomates cerises
- 2 bottes d’asperges
- 4 oignons nouveaux ou deux petits oignons (blancs ou

rouges): environ 125 g
- des olives de lucques (l’olive lucques est une variété d’olive du Languedoc ayant une forme caractéristique en croissant de lune) ou des olives vertes
- ciboulette ciselée
- deux citrons verts
- parmesan en copeaux
- sel et poivre
- personnellement je rajoute quelques tomates confites: je trouve que cela du peps à la recette

Pour le fumet et la sauce

- des parures de poisson
- une carotte
- un oignon
- un poireau
- un bouquet garni (vert de poireau, thym, persil, laurier)
- 20 cl de vin blanc
- eau
- huile d’olive (20 cl)

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche d’excellente qualité je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- **Si vous ne possédez pas ce matériel,** pas de panique: je vous propose de pocher le cabillaud dans le fumet soit dans un four vapeur (le chef le cuit à 52° dans un four vapeur pendant une heure)

Préparation:

Commencez par le fumet de poisson que vous pouvez préparez la veille ou le matin pour le soir: en effet il va falloir en congeler une partie pour le mettre sous vide avec la lotte. Si vous le gardez liquide il sera aspiré par la machine lors de la mise sous vide et encrassera l'appareil…

- Nettoyez les légumes pour le fumet. Coupez la carottes en petits tronçons. Faire de même avec le poireau et gardez quelques feuilles vertes pour faire le bouquet garni. Coupez la branche de céleri également en morceaux et l'oignon en tranches.

- Préparez le bouquet garni: dans une feuille verte de

poireau enfermez une feuille de laurier, des queues de persil, une branche de thym. Ficelez bien le tout.

- Faites revenir à l'huile d'olive les parures poisson. Ajoutez les légumes précédents .Puis déglacer au vin blanc et ajoutez quelques grains de poivre.
- Mouillez à hauteur avec de l'eau et ajoutez 3 étoiles de badianes ainsi que le bouquet garni et mijotez à feu doux pendant 30 mn.
- Ôtez du feu et passez au chinois étamine en foulant bien pour en extraire le jus.
- Réservez un quart de litre pour la sauce et congelez le reste si possible en petites portions. J'utilise des bacs à glace pour congeler le fond: si vous en avez une grosse quantité n'hésitez pas à le remettre à chauffer pour le réduire: il n'en sera que plus goûteux et prendra moins de place.

Le jour même

- Nettoyez les tomates cerises et ôtez le pédicule. Réservez.
- Nettoyez les asperges. Coupez les en sifflets ou en tronçons.
- Les cuire à à l'anglaises **deux minutes** (versez vos asperges dans l'eau bouillante bien salée pour deux minutes de cuisson). Rafraîchir à l'eau glacée à la fin de la cuisson . Égouttez et réservez. Gardez de côté quelques belles pointes pour le dressage.
- Épluchez et ciselez les deux petits oignons rouges (ou 4 oignons nouveaux).
- Coupez le chorizo en petits dés.
- Faites revenir les oignons dans une poêle.

- Quand les oignons sont translucides ajoutez les olives, le chorizo et les tomates confites.
- Puis ajoutez les asperges en morceaux (sauf les belles pointes que vous avez réservées après cuisson). Ajoutez enfin les tomates cerises; cuire encore deux minutes mais pas plus car les tomates cerises doivent rester croquantes. Réservez.

La cuisson du poisson

- Tronçonnez le filet de cabillaud. Assaisonnez avec du sel et piment d'Espelette.
- Posez les filets sur du film étirable. Posez les bien sur le bord du film et roulez les de manière à former des boudins; si vous les pochez vous ficellerez les extrémités (opération pas nécessaire pour la cuisson sous vide). Au besoin superposez les filets pour obtenir plus d'épaisseur et donc un beau boudin!
- Mettez le ou les boudins sous vide avec les glaçons de fumet préparés la veille. Comptez 2 à 3 glaçons par sachet.
- Cuire basse température 15 mn à 52° . **Si vous ne possédez pas le matériel** spécifique, pas de panique: je vous propose de pocher les boudins de cabillaud. Avec une petite aiguille piquez le boudin de quelques trous: cela va permettre au fumet de parfumer votre poisson ce qui ne sera pas le cas si il est enveloppé hermétiquement dans le film alimentaire. Portez à ébullition un demi litre de fumet puis réduisez le feu de moité et pochez les boudins pendant 10 mn . Je vous conseille également de préchauffer vos assiettes à 60° au four.

Derniers préparatifs

- Taillez des copeaux de parmesan.

- Faites réchauffer un quart de litre de fumet puis ajoutez l’huile d’olive et battre au fouet puis bien lier le tout au mixeur plongeant. Ajoutez le jus d’un citron vert. Rectifiez l’assaisonnement.
- Ajoutez la sauce à votre poêlée de légumes.
- Ôtez le sachet de cuisson du poisson du bain marie; ouvrez le et tronçonnez le boudin en portions. N’oubliez pas d’enlever le film alimentaire!
- Disposez le poisson au milieu de l’assiette creuse.
- Versez la sauce aux légumes et chorizo sur le poisson.
- Terminez par les pointes d’asperges, la ciboulette ciselée et les copeaux de parmesan… C’est TOP savoureux.

Petits pots d’ail des ours

En avril et mai voici la saison de l’ail des ours. C’est une plante sauvage qui aime les ombrages humides de la forêt et ressemble fort au muguet. Ses feuilles et ses délicates petites fleurs blanches en étoile possèdent un délicat goût d’ail: toutes deux se prêtes à des préparations culinaires.

Je vous propose aujourd’hui d’en utiliser les boutons pour en faire des conserves au vinaigre qui vous serviront de condiment ou de pickles. Cela rappelle les cornichons avec une petite saveur d’ail, sans en avoir les désagréments! Vous pourrez les servir avec un tartare de poisson ou de viande en remplacement des câpres, avec de la charcuterie, dans une salade de pommes de terre pour donner du peps, en complément d’une sauce…

Ingrédients

- 200 g de boutons d’ail des ours
- quelques grains de poivre
- quelques graine de cardamome
- une cuillerée à café de sel
- une feuille de laurier
- 350 ml de vinaigre de vin blanc

Matériel

- Des pots de conservation stériles (passez les 20 mn à l’eau bouillante)

Préparation:

- Rincez les boutons et plongez-les 1 mn dans une casserole d’eau bouillante. Ceci est impératif car dans certaines régions on peut contracter une maladie parasitaire (l’échinococcose, généralement transmise par l’urine de renard). L’ébullition tue ce parasite.
- Égouttez les boutons soigneusement.
- Dans un casserole faites chauffer le vinaigre, le sel , le poivre, le laurier, la cardamome et le sucre.
- Tassez bien les boutons dans vos petits bocaux et versez

par dessus le vinaigre chaud.

- Fermez les bocaux et conservez les pendant un mois dans un endroit frais et à l'abris de la lumière avant de les consommer.

Vous pourrez les servir avec un tartare de poisson ou de viande en remplacement des câpres, avec de la charcuterie, dans une salade de pommes de terre pour donner du peps, en complément d'une sauce…

La Forêt Noire

Après avoir testé plusieurs recettes de « Forêt Noire » je viens de découvrir celle que Christophe Felder nous propose dans l'excellent magasine « Fou de pâtisserie » que je recommande d'ailleurs à tous les passionnés !

C'est la meilleure que j'ai réalisée donc je vous en livre aujourd'hui les secrets.

Pour la confection d'une forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la réalisation de la crème forêt noire
- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène) . **Attention**: comme le signale Mistinguette dans les commentaires en bas de la recette le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas

de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s’investir en temps et travail et qu’à la dégustation la gourmandise ne soit pas au rendez-vous…
- un sirop au kirsch: je n’aime pas le kirsch donc je vous propose une alternative avec le sirop de griotte et du sirop de sucre de canne
- pour la décoration des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

Ingrédients

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d’œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles (il fondra mieux s’il est coupé en petits morceaux…). Le chef Felder utilise du chocolat Caraibes à 66%.

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d’œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine
- 300 g de crème fouettée
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n’ai pas mis dans ma réalisation

Pour la chantilly

- 25 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n’ai pas mis dans ma réalisation

Pour les griottes

- un pot de 200 g cerises amarena (le chef fait macérer 200 g de griottes surgelées ou fraîches ou en bocaux avec 60 g de sucre semoule, 25 g de kirsch et 5 g d’amaretto)
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- Pour la décoration: des copeaux de chocolat ou des petites billes meringuées et chocolatées.

Matériel

- un cercle de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur qui servira à la fois pour cuire la génoise puis pour monter le gâteau
- une poche à douille à saint honoré
- un ruban de rhodoïd de la même hauteur que votre cercle

Préparation

<u>Commencez par la génoise au chocolat</u>

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand

bol.

- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu,** continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une mousse très claire. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.
- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.
- Beurrez très généreusement l'intérieur du cercle. Versez la pâte dans le cercle posé sur une surface antiadhésive.
- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180°et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cercle. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort propre.
- A l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendrez son complet refroidissement à température ambiante.

Puis préparez la crème pâtissière. En effet il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire. Pendant qu'elle refroidit au frigo vous aurez le temps de préparer le crémeux chocolat.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.
- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.
- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.
- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez

sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.

- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite…

Passons au crémeux au chocolat

- Faites bouillir la crème et le lait.
- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Versez progressivement le lait chaud mais pas

bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.

v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais.

La crème forêt noire

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.
- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.
- Sortez la crème pâtissière du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.
- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.

Préparez la chantilly

- Versez la crème dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre et éventuellement le kirsch. La crème doit avoir une bonne tenue mais ne doit pas être granuleuse. Réservez au frais.

Préparez les derniers éléments: le sirop et les griottes.

- Égouttez les cerises.
- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 15 cl de sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.

Montage du gâteau

- Découpez le dessus de la génoise à l'aide d'un grand couteau: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie**! Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par coupez le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu toujours en

tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier su le dessus.

- Coupez maintenant la génoise en deux parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: les deux disques de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, la chantilly, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé.

- Chemisez le cercle (le même que celui que vous avez utilisé pour la cuisson de la génoise) d'un morceau de rhodoïd de la même hauteur.
- Déposez un premier cercle de génoise et punchez le avec le sirop.
- Versez et étalez le crémeux au chocolat (environ 7 mm d'épaisseur).
- Posez dessus la deuxième génoise. Puis punchez la deuxième génoise.
- A l'aide de la poche à douille dressez une couche de créme forêt noire. Pus disposez les cerises amarena (réservez-en trois pour le décor).
- Terminez avec le restant de la crème forêt noire.
- Placez le gâteau 1 heure au congélateur afin de la faire prendre. Sortez-le et ôtez le cercle et la pellicule de rhodoïd.
- Quelques minutes avant de servir masquez le gâteau de

chantilly à l’aide d’une spatule.

- Puis décorez le gâteau: mettez la chantilly dans une poche à douille (douille saint honoré) et commencez par faire tout autour sur le dessus du gâteau des petites vagues de chantilly. Saupoudre le centre de copeaux de chocolat (attention à ne pas en mettre sur les vagues de chantilly). Faire trois points de chantilly au milieu et y déposer trois cerises que vous avez réservées. Puis masquez les côtés du gâteau avec des copeaux de chocolat ou les billes de meringues chocolatées. C’est fini! Vous allez pouvoir vous régaler! Je réserve toujours un peu de sirop restant dans un saucier afin de le rajouter à la dégustation pour les grands gourmands…