



Cœur tendre forêt noire

Matériel: *Guy Demarle* utilisé :

Moule cœur : FM 444 ou FM 850
Moule Genoise : FM477
Douille : MA 166005
Poche à douille : MA 162004
Maryse : MA 113724

Ingrédients :

Compoté de griotte
150 g de purée de griotte
½ gousse de vanille
7 g de jus de griottine ou kisch
15 g de sucre
1 cc de pectine
10 g d'eau

Biscuit Chocolat

75 g de jaunes d'œuf
180 g d'œufs
150 g de sucre semoule
120 g de blancs d'œuf
50 g de vergeoise ou sucre
50 g de farine
45 g de cacao

Mousse chocolat

320 g de crème fleurette (entière)
120 g de chocolat noir

Chantilly vanille

180 g de crème liquide
20 g de sucre glace
1 gousse de vanille
1 cc de cremfix

Décor

Griottes à l'alcool (ex : griottines)
Chocolat à pâtisser

Recette

Compoté de griotte

Faire frémir la purée, la vanille, et le jus de griottine (ou kirsch), à l'ébullition ajouter le pectine mélangée au sucre et faire cuire environ 1 minute. Verser dans un plat et réserver au frais.



Biscuit

Monter les œufs, les jaunes et le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Mélanger la poudre de cacao avec la farine et tamiser l'ensemble. Monter les blancs en neige avec le sucre. Mélanger délicatement à la maryse les blancs avec les œufs montés puis ajouter la farine en pluie. Répartissez dans les moules cœurs cuire au four chaleur tournante 180° pendant 10-15 minutes.

Mousse chocolat

Fondre au bain marie le chocolat. Monter la crème mousseuse. Incorporer la crème peu à peu au chocolat. Mettre en poche.

Chantilly

Monter le crème avec les grains de vanille, lorsqu'elle est presque montée ajouter le mélange sucre et cremfix. Puis mettre en poche.

Montage

Démouler le biscuit. Recouvrir le fond de compotée de griottes. Déposer quelques griottes. Puis déposer à l'aide de la poche à douille la mousse au chocolat et la chantilly. Puis déposer encore quelques griottes par-dessus. Puis râper du chocolat au-dessus de la crème.



Pascale Chazelle

Tél. : 06 76 52 15 65

Blog : pascaleandco.canalblog.com

