

# Cuisine de Chef



## La forêt noire

6 œufs - 150g de farine - 150g de sucre - 40g de cacao - 75ml de lait- grillottes de sirop - 1cc de cannelle - 1 sachet de levure chimique - 2 sachets de sucre

vanillé - 50g de chocolat noir - 50cl de crème fraîche liquide - 50g de sucre glace - 1 sachet de fixe chantilly (facultatif)



## Préparation

- **Séparer** les 6 blancs des jaunes

- **Fouetter** les jaunes et 150g de sucre + 2 sachets de sucre vanillé, ajouter ensuite 75ml de lait = **Ajouter** 40g de cacao en poudre

- **Ajouter** 150g de farine et 1 sachet de levure tamisées et la cannelle

- **Battre** les blancs en neige bien fermes avec une pointe de sel ou une cc de jus de citron

- **Incorporer** les blancs à la préparation, délicatement

- **Verser** dans un moule beurré et enfourner à 180°C (four préchauffé) pour 35 minutes

- **Préparer** la chantilly: fouetter la crème bien froide dans un récipient bien froid aussi. **Ajouter** le sucre glace une fois que la crème a commencé à épaissir. Ajouter de la vanille et de la fixe chantilly si vous en avez.

- **Faire** le montage du gâteau : découper la génoise en 2 ou en 3 une fois qu'elle a refroidit

- **Imbiber** du sirop de grillottes (ici il est possible de mettre quelques goûtes de kirsch pour alcooliser le gâteau) **Étaler** une couche de chantilly, disperser quelques grillottes, et recommencer avec les autres couches **Finir** le gâteau en le recouvrant de chantilly et de copeaux de chocolats

## *Le framboisier*

*Ne résister pas à cette délicieuse framboise*



### **Préparation :**

**Casser les œufs, en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige, ajouter 125 g de sucre, les jaunes d'œuf et les graines de vanille, et mélanger.**

**A part, mélanger la farine (125 g) et la levure, et intégrer délicatement la farine au précédent mélange, en soulevant la pâte. Verser dans un moule à manquer beurrer, et faire cuire 15 min à four chaud. Pendant que la génoise cuit, préparer un sirop avec les 200 g de sucre, 1 dl d'eau et le rhum, laisser bouillonner le tout dans une casserole, jusqu'à obtention d'un sirop, et laisser refroidir. Laisser refroidir la génoise, et la couper en 2 étages de parts égales. Imbiber l'intérieur des 2 parties avec le sirop (il ne doit**

rien rester), et réserver au frais. Battre la crème et ajouter le sucre glace et le fixe chantilly, puis continuer à battre jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Disposer une première moitié de génoise dans votre plat de service et recouvrir d'une première couche de chantilly (environ 1/3), et disposer les fruits en les enfonçant légèrement. Recouvrir avec le 2/3 de chantilly, et placer le haut de la génoise par-dessus.

Étaler la chantilly à l'aide d'une spatule sur les côtés du gâteau et terminer le dessus avec une poche à douille cannelée. Laisser libre cours à votre imagination pour la déco! Et placer au frigo.

***BON APPÉTIT !!!***

## ***LE CAKE POPS'***



# LA BUCHE DE NOËL

