



BÛCHE FAÇON FORÊT NOIRE

Cette bûche est un délice, l'amertume des cerises tranchant avec la débauche de chocolat. La pointe de kirsch parachève le tout. Je trouve la bûche très belle ainsi, mais vous pouvez y ajouter des décorations en sucre si vous le souhaitez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez une plaque à pâtisserie de 30 x 40 cm de papier sulfurisé. Versez la farine tamisée et le cacao dans un saladier et réservez. Mettez les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans un grand saladier supportant la chaleur et placez-le au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, en veillant à ce que le fond du saladier ne touche pas l'eau. À l'aide d'un fouet électrique, battez le mélange pendant au moins 5 min, jusqu'à ce qu'il soit pâle et épais et qu'il ait bien gonflé.

Sortez le saladier de la casserole et incorporez-y le mélange à base de farine en 4 ou 5 fois, à l'aide d'une grande cuillère en métal, en tâchant de conserver autant d'air que possible dans la préparation. Versez-la sur la plaque, puis étalez-la délicatement avec le dos de la cuillère. Enfourez pour 10 min. Vérifiez la cuisson en piquant le centre avec une brochette : elle doit ressortir sèche. Couvrez la génoise d'un torchon humide et laissez refroidir.

Pour la garniture, mélangez dans un bol 1 cuil. à soupe de kirsch avec les cerises hachées, puis réservez-les. Versez la crème dans un saladier,

ajoutez-y les graines de la gousse de vanille, puis le sucre et le kirsch restant. Battez au fouet jusqu'à ce que la crème épaississe et forme de petites pointes rigides.

Retournez la génoise au chocolat sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de sucre glace et ôtez le papier sulfurisé qui y est collé. Nappez la génoise de crème fouettée et répartissez les cerises par-dessus. Enroulez la génoise en un rouleau, en utilisant le papier sulfurisé pour faciliter la tâche. Enveloppez la bûche de film alimentaire et laissez-la prendre au réfrigérateur pendant environ 1 h.

Pour la ganache, mettez la crème et le glucose liquide dans une petite casserole et portez à frémissement. Mettez le chocolat dans un saladier et versez la crème chaude par-dessus. Remuez délicatement jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Laissez-la refroidir, puis remuez-la énergiquement jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment épaissi pour qu'on puisse l'étaler facilement. Nappez entièrement la bûche de ganache à l'aide d'une spatule à tartiner. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

🍷 Délicieux avec un verre de porto vintage de Fortnum's ou une tasse de thé Royal Blend.

POUR 10 À 12 PERSONNES
· 80 g de farine à gâteau
· 20 g de cacao en poudre
· 4 gros œufs
· 100 g de sucre en poudre
· 1 cuil. à café d'extrait de vanille
· sucre glace, pour saupoudrer

POUR LA GARNITURE
· 2 cuil. à soupe de kirsch
· 140 g de cerises en bocal, de préférence des griottes, coupées en morceaux
· 30 cl de crème entière (au moins 40 % de MG)
· 1 gousse de vanille, incisée sur toute la longueur
· 1 cuil. à soupe de sucre en poudre

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT
· 20 cl de crème entière (au moins 40 % de MG)
· 40 g de glucose liquide
· 160 g de chocolat noir (à 55 % de teneur en cacao), grossièrement haché