

Ingrédients pour 8 à 10 personnes pour moule à manquer de 22 cm de diamètre environ

Pour la confection de la génoise au chocolat :

6 oeufs

150 g de farine T 45

15 g de sucre semoule

40 g de cacao Van Houten ou 1848 poudre

75 g de lait

200 g de griottes (environ)garder le jus pour imbiber la génoise

1 sachet poudre de vanille bourbon ou 2 sachets de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

Pour confectionner la crème chantilly :

3 briques de crème liquide à 30 ou 35 %

50 g de sucre glace

Conseil : mettez votre bol et votre fouet au frigo durant 3 heures au moins
ainsi que les briques de crème fraîche pour bien réussir la chantilly.

Méthode de travail pour la génoise :

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Mélangez les blancs d'oeuf avec le sucre et la vanillé pour les blanchir

Rajoutez le lait durant quelques secondes seulement

Rajoutez le cacao , la farine et la levure préalablement mélangé à sec

Mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Méthode pour blancs en neige :

Battre au fouet en augmentant progressivement la vitesse pour obtenir des blancs
en neige fermes.

Incorporez les blancs en neige très doucement à la pâte génoise.

Une fois la pâte finie, préchauffez le four à 180° pour une cuisson de 30 à 35 mn

Beurrez le moule et versez la pâte dedans celui-ci et enfournez.

Méthode pour la crème chantilly :

Versez la crème dans le bol avec le sucre glace et la vanille et progressivement augmentez la vitesse du robot jusqu'à obtention d'une crème ferme.

NE PAS BATTRE TROP LONGTEMPS SOUS PEINE QUE LA CREME TOURNE EN BEURRE.

La génoise étant refroidie la couper en deux étages (3 ronds en tout ou plus selon l'épaisseur)

Avec le jus des griottes mélangé avec du kirch et du sirop de canne imbibe les ronds de génoise avant de mettre la chantilly et les griottes.

Étalez une bonne couche de chantilly sur la première base et mettez quelques griottes trempées dans du kirch au préalable durant 3 heures environ ou de la veille.

Méthode pour copeaux de chocolat :

250 g de chocolat à dessert fondu au bain marie.

Mettez au congélateur une plaque à pâtisserie pour laquelle soit très froide.

Étalez le chocolat fondu sur la plaque en assez fine couche en épaisseur (2 mm environ) avec l'aide d'une spatule ou d'un couteau flexible il suffit de racler en pelant légèrement la surface de la couche de chocolat pour faire les copeaux (il faut que le chocolat soit frais mais pas dur)

Ensuite finissez d'enduire toute la génoise sur le côté et son dessus avec la chantilly et des griottes.

Parsemez enfin avec des copeaux et vermicelle de chocolat.

Et régalez vous !!!!