

*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Forêt noire déstructurée**



**45 min** 30 min 15 min **0** **563**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
 gâteau**

140 g **Chocolat noir**  
 20 **Cerise(s)**  
 120 g **Brioche**  
 20 g **Cacao en poudre**  
 40 g **Beurre**

**Ingrédients pour la  
 chantilly**

20 cl **Crème liquide  
 (fleurette)**  
 15 g **Sucre glace**  
 2 cl **Kirsch**

**Étape 1**

Préparation et cuisson des ingrédients

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau pour la réalisation du bain-marie.
- 2 Concasser le chocolat avec un couteau éminceur, ce qui va lui permettre de fondre plus rapidement.
- 3 Mettre le chocolat dans un bol puis le déposer sur la casserole d'eau chaude pour le faire fondre.
- 4 Parer la brioche, couper des dés d'environ 1 cm.
- 5 Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle sur feu moyen.
- 6 Quand le beurre devient mousseux, ajouter les dés de brioche dans la poêle, baisser sur feu doux. Mélanger le chocolat régulièrement.
- 7 Sortir la crème fleurette du réfrigérateur.
- 8 Verser la crème liquide très froide dans la cuve d'un batteur, fouetter rapidement.
- 9 Ajouter le sucre glace dans la crème liquide. Quand la chantilly commence à devenir bien ferme, réduire la cadence.
- 10 Pour terminer la chantilly, augmenter légèrement le rythme du batteur et ajouter le kirsch.

- 11 Accélérer une dernière fois la cadence du batteur, ajouter un peu de sucre glace pour serrer la chantilly.
- 12 Arrêter le batteur quand la chantilly est prête. Pour vérifier la texture, prélever un peu de chantilly avec une spatule, celle-ci doit bien se tenir et être souple en bouche.
- 13 Mettre la chantilly dans une poche à douille. Pour cela retourner les bords de la poche pour la prendre en main.
- 14 Remonter les bords, descendre la chantilly et faire un nœud.
- 15 Réserver la poche à douille au réfrigérateur.
- 16 Retourner les dés de brioche quand ils ont une belle coloration.
- 17 Vérifier la texture du chocolat : il doit être complètement fondu et avoir une belle brillance.
- 18 Ajouter le reste de beurre pour l'onctuosité, mélanger pour faire fondre le beurre.
- 19 Parsemer les dés de brioche de cacao en poudre. Enrober les dés dans la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir la chantilly du réfrigérateur.
- 2 Prendre une cuillère à soupe de sauce au chocolat. En faire un petit rond, puis l'étaler avec le dos de la cuillère.
- 3 Ajouter les dés de brioches, les cerises griottes.
- 4 Couper la poche à douille à l'aide d'une paire de ciseaux, assez proche de la pointe pour réaliser des petits billes de chantilly.
- 5 Parsemer l'assiette avec des copeaux de chocolat à l'aide d'une mandoline.