

## Forêt Noire

Ingrédients pour 8 personnes :

Biscuit :

250 g de sucre  
300 g de farine  
2 cuil de cacao  
7 œufs

Garniture :

1 l de crème liquide  
50 g de sucre  
400 g de griottes en conserve  
4 cuil de féculé  
10 cl de kirsch  
300 g de copeaux de chocolat  
15 cerises confites  
3 sachets de fixe de chantilly

Fouetter les œufs et le sucre en ruban, tamiser la farine et le cacao, incorporer délicatement et ajouter la levure (facultatif).

Verser dans un moule à manquer et cuire 30 min à 200°.

Battre la crème et le sucre en chantilly et ajouter le fixe chantilly.

Egoutter les cerises en conservant le jus. Porter ce jus à ébullition, ajouter la féculé diluée dans un peu de jus de cerises. Porter à ébullition et ajouter les griottes.

Délayer 2 cl de kirsch dans les griottes.

Couper la génoise en trois couches égales.

La première avec les griottes, la deuxième avec la chantilly et un peu de kirsch, la troisième et sur les côtés de crème chantilly.

Décorer avec une douille et les griottes confites.

Parsemer les côtés et le dessus de copeaux de chocolat.