

Forêt noire (de Buck) :

- 125g de sucre,
- 125g de farine,
- 4 œufs,
- 1 sachet de levure,
- 1 grosse plaquette de chocolat,
- du chocolat en poudre,
- 3 petits pots de crème fraîche,
- du rhum.

Dans un saladier au bain-marie, mettre 125g de sucre et 4 œufs. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume (5 à 10 minutes). Ajouter 125g de farine et 1 sachet de levure. Pour la génoise au chocolat, ajouter aussi 3 grosses cuillères à soupe de chocolat en poudre et rebattre au fouet, toujours au bain marie quelques minutes. La préparation diminue. La mettre dans un moule à génoise soigneusement beurré et au four, th 6-7 (250°C).

Pendant que la génoise cuit (planter un couteau de temps en temps pour l'arrêter à temps), fabriquer la crème, en battant 3 petits pots de crème fraîche (pas allégée) en y ajoutant du sucre glace pour faire monter plus vite comme un chantilly. Râper grossièrement une plaquette de chocolat au moins 70% de cacao. Séparer la crème en deux parts égales. Ajouter les deux tiers du chocolat dans l'une d'elle et mélanger à la spatule vigoureusement afin d'obtenir une sorte de stracciatella.

Démouler la génoise et la couper horizontalement en trois ou quatre tranches avec un grand couteau. Préparer un bol avec un mélange de rhum (1c.s.) et d'eau (3c.s.) (On peut mettre du kirsch et des cerises confites mais j'en raffole pas) afin d'imbiber à chaque niveau la génoise. Monter la forêt noire en plaçant la première tranche dans un plat. On peut faire fondre un peu de chocolat avec une noisette de beurre pour napper finement cette base. Ce chocolat durcira au frigo et apportera un petit plus, donc pas trop épais. Alternier une couche avec la stracciatella et une couche de chantilly en n'oubliant pas d'humidifier à chaque étage les deux faces. Finir par couvrir complètement de chantilly. Saupoudrer des copeaux de chocolat. Laisser au frigo au plus frais pendant deux heures au moins.