

Forêt noire en verrines

Accord du sommelier



Un Coteaux du Giennois rouge fin et fruité, aux arômes de fruits rouges.

Ce dessert estival, plutôt léger, s'accordera bien avec les arômes un peu épicés du vin.

Servir entre 10 et 12°C



TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

PORTIONS

6 verrines

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour le biscuit :

- 2 oeufs
- 70 g de sucre
- 100 g de beurre doux
- 100 g de chocolat
- 40 g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 40 g de poudre de noisettes

Ingrédients pour la chantilly :

- 30 cl de crème liquide 30% de MG bien froide
- 30 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 1 gousse de vanille

Ingrédients pour le sirop :

- 30 cl d'eau
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 350 g de cerises

PRÉPARATION

- Commencez par faire fondre le beurre avec le chocolat au bain marie. Dans un saladier mélangez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, la pincée de sel, la poudre de noisettes. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez. Etalez la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four. A la sortie du four, retournez le biscuit sur un plat ou un papier sulfurisé, puis retirez le papier de cuisson. Laissez refroidir.
- Lavez vos cerises et dénoyautez-les. Vous pouvez garder quelques cerises fraîches pour le décor. Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le sucre et les grains de la gousse de vanille. Portez à frémissement puis ajoutez vos cerises et laissez cuire à feu doux 5 minutes. Egouttez les cerises et réservez le sirop, laissez refroidir.
- Fouettez la crème liquide avec la cuillère de mascarpone et la gousse de vanille grattée. Ajoutez petit à petit le sucre glace et finissez de monter la chantilly. Attention à ne pas trop fouetter la chantilly pour ne pas qu'elle tranche.
- Dans vos verrines, disposez un morceau de biscuit, puis ajoutez un peu de sirop et des cerises cuites. Ajoutez par dessus une cuillère de chantilly et renouvelez l'opération. Terminez avec une ou deux cerises fraîches.

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris

