

# Une Forêt-noire pour une cousinade....

## Ingrédients pour 16 personnes :

9 jaunes d'oeuf  
150 g de sucre  
150 g de beurre fondu  
100 g de cacao  
100 g d'amandes en poudre  
270 g de farine  
1 sachet de levure  
9 blancs d'oeuf  
1 pincée de sel  
1 noix de beurre  
100 g de copeaux de chocolat  
80 cl de crème fouettée  
4 cuillères à soupe de sucre glace  
1 bocal de 50 cl de griottines à la liqueur et au kirsch  
Quelques cerises confites

## Préparation :

A faire le matin pour le soir.  
Allumer le four à 180°.  
Faire fondre le beurre.  
Travailler les jaunes avec le sucre pendant 10 minutes, le mélange double de volume et blanchit.  
Ajouter le beurre fondu qui a tiédi.  
Tamiser la poudre d'amandes et le cacao, incorporer à la préparation sucre-oeuf-beurre.  
Tamiser la farine et la levure. L'ajouter à la pâte.  
Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.  
Incorporer délicatement à l'appareil.  
Beurrer un cercle à gâteau de 24 centimètres de diamètre.  
Le poser sur une feuille de papier sulfurisée, elle même posé sur la plaque du four.  
Verser la pâte. Mettre dans le four pour 40 minutes.  
Laisser refroidir 1 heure.  
Démouler, partager le gâteau en 3 disques.  
Fouetter la crème en chantilly très ferme, ajouter le sucre glace.  
Égoutter les griottines, réserver le jus qui est .  
Avec un pinceau, imbiber généreusement les disques avec le jus des griottines.  
Étaler la moitié des grillotines, puis recouvrir d'un quart de crème chantilly.  
Faire de même avec le deuxième disque.  
Poser le troisième, recouvrir tout le gâteau avec la chantilly, en réserver pour le décor.  
Décorer tout le tour avec les copeaux de chocolat.  
Mettre la chantilly restante dans une poche à douille. Finir de décorer le gâteau. Disposer quelques cerises confites.  
Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service.