

VOSGIENNE ou forêt noire aux framboises



Pour moule rectangle 20 par 25 cm sans fond ou démoulable, **10-12 parts.**

Les copeaux de chocolat :

- 70 g de chocolat noir pour les copeaux

Faire fondre le chocolat, le verser sur une plaque et le laisser refroidir.

Une fois durci, râper avec un couteau à grande lame pour faire des copeaux que l'on réserve dans une boîte au frais.

Le biscuit au chocolat :

- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 125 g de farine
- 2,5 CS de cacao non sucré

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.

Battre les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel.

Ajouter alors 1/4 des blancs au mélange jaunes-sucre et 1 CS d'eau et battre à nouveau 10 min au batteur électrique.

Ajouter la farine tamisée ainsi que le cacao, puis incorporer délicatement le reste des blancs en neige. Poser le moule sur une plaque couverte de papier sulfurisé graissé, verser la moitié de la pâte dedans sur une épaisseur de ½ cm pas plus et faire cuire pendant environ 40 minutes à 180°C.

Faire une deuxième fournée pour avoir 2 biscuits.

La crème chantilly :

- 625ml de crème fraîche entière
- 5 paquets de fixe-Chantilly
- 5 paquets de sucre vanillé
- 5 CS de sucre
- 300 g de framboises surgelées

Monter la crème en chantilly.

Après quelques minutes, ajouter le fixateur mélangé aux sucres et continuer à battre jusqu'à consistance ferme. Réserver la chantilly au frais quelques temps.

Faire le montage du gâteau dans le plat de présentation en ayant remis le cercle de pâtissier autour du biscuit (biscuit-chantilly-framboises-chantilly-biscuit).

Terminer en enrobant le dessus du biscuit avec de la chantilly et en répartissant les copeaux de chocolat. Réserver au frais plusieurs heures (même toute la nuit).