

8 PERSONNES - PRÉPARATION : 2 H - CUISSON : 25 MN - RÉFRIGÉRATION : 2 H

Une recette de Solène, salariée du Fenouil Biocoop



INGRÉDIENTS

- 250 g de farine* T55
- 120 g de sucre de canne
- 8 œufs*
- 1 pincée de sel
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 60 g de sucre glace
- 1 sachet de Chantibio*
- 3 boîtes de crème de coco
- 200 g de cerises confites (ou au sirop)
- 10 cl de kirsch
- 20 cl d'eau
- 1 tablette de chocolat noir 70%
- noix de coco râpée

*peut contenir des allergènes

JOUR 1 :

1. Placer les trois boîtes de crème de coco au réfrigérateur.
2. **Faire macérer les cerises :** mélanger l'eau et le kirsch dans un bol et y déposer les cerises confites (si elles sont au sirop, les égoutter et récupérer le sirop avant de les placer dans le bol). Couvrir et laisser macérer toute la nuit.
3. **Préparer la génoise au chocolat :** battre les œufs et le sucre à l'aide d'un robot pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le mélange soit blanc et atteigne le bord du bol.
4. Dans un saladier, incorporer le cacao en poudre à la farine. À l'aide d'un tamis, ajouter le mélange farine-cacao aux œufs et mélanger délicatement avec une écumoire.
5. Quand la pâte est bien homogène, la verser dans un moule à manqué préalablement beurré et cuire pendant 25 minutes à 180 °C.
6. Sortir la génoise du four et attendre qu'elle refroidisse avant de la manipuler. L'envelopper dans un torchon propre afin qu'elle ne devienne pas cassante et réserver à température ambiante.

JOUR 2 :

1. Une heure avant de dresser, placer un cul-de-poule et les fouets de votre batteur au frigo.
2. Ouvrir les boîtes de crème de coco et récupérer la matière solide. Mettre cette dernière dans le cul-de-poule, ajouter le Chantibio et le sucre glace puis battre jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
3. Couper la génoise en trois sur l'épaisseur. Placer le premier disque sur un plat et l'imbibé de mélange eau-kirsch à l'aide d'un pinceau. Passer un doigt sous le gâteau : il doit être humide mais pas spongieux ; s'il est trop sec, redonner un coup de pinceau !
4. Avec une poche à douille, recouvrir la génoise de crème de coco avant de répartir les cerises (coupées en deux ou non !) sur cette dernière.
5. Répéter les étapes précédentes autant de fois que nécessaire ; lorsque toutes vos épaisseurs de génoise sont en place, recouvrir le sommet de la forêt noire de crème de coco.
6. Décorer le gâteau avec du chocolat noir râpé et de la noix de coco puis réserver au frais pendant plusieurs heures.