



LE PRESIDENT



La génoise cacao : 400g d'œufs, 255g de sucre, 15g de miel neutre, 20g de cacao en poudre, 300g de farine, 150g de beurre. Préchauffer le four à 200°. Beurrer et fariner un moule à manqué de 24cm. Dans la cuve du robot fouetter au bain-marie les œufs et le sucre, le mélange doit tripler de volume. Quand l'appareil est aux environs de 40° le retirer du bain-marie et continuer à la fouetter au robot jusqu'au refroidissement. Tamiser la farine et le cacao. Faire fondre le beurre. Y ajouter un peu de l'appareil sucre œufs. Incorporer délicatement à la maryse les poudres -farine cacao- en les versant sur l'appareil œufs et sucre restant. Ajouter toujours délicatement et en dernier le mélange avec le beurre. Bien lisser la génoise. La verser dans le moule et enfourner environ 20 min. Démouler à chaud et laisser refroidir sur grille.

La ganache au chocolat : 515g de Caraïbes Valrhona ou d'un chocolat noir de couverture à 66%, 755g de crème fleurette 35% MG, 60g de trimoline ou de miel neutre.

Fondre le chocolat au bain-marie, porter la crème à ébullition avec le sucre inverti, réaliser une émulsion en versant en 3 ou 4 fois la crème chaude sur le chocolat. Laisser cristalliser.

Les griottes confites : 120g de liqueur de cerise, 10 cerises. Couper les griottes en deux et le faire macérer dans la liqueur de cerise. Réserver.

Le décor en chocolat : 200g de chocolat de couverture noir Caraïbes ou équivalent. Faire fondre le chocolat et le tempérer. L'étaler en fine couche si possible sur un marbre ou à défaut sur des plaques et le laisser cristalliser. A l'aide d'une spatule, ou d'un triangle former des copeaux ou des petits rouleaux.

Le montage : Trancher la génoise en 3 épaisseurs égales. Imbiber les 2 premières épaisseurs de génoise avec la liqueur de cerise et ajouter une généreuse couche de ganache. Répartir les cerises égouttées puis empiler les 2 génoises. Couvrir avec la troisième tranche. Masquer avec le reste de la ganache en lui donnant une forme légèrement bombée. Couvrir le gâteau de copeaux de chocolat, le poudrer de cacao. Poser sur le plat de service et réserver au frais. Le sortir 20 min environ avant de le déguster.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr