



FORÊT AUX FRAISES

MIAM
MIAM

Les Gâteaux au chocolat

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les jaunes des blancs de 4 œufs.
- Dans un saladier mettre 2 c.a.s. de lait et 10 cl de crème liquide light.
- Faire fondre 125 grammes de chocolat au micro-onde avec 3 c.a.s. d'eau.
- Une fois liquide, le mélanger au fouet à la crème et au lait. Ajouter 1 à 1 les jaunes d'œuf puis 1 c.a.s. de farine et enfin 50 grammes de poudre d'amande.
- Mettre une pincée de sel dans les blancs d'œuf et les monter en neige très ferme. Rajouter 125 grammes de sucre en poudre une fois que les blancs sont bien montés.
- Incorporer délicatement les blancs à la préparation chocolatée.
- Beurrer et fariner un moule de 24-26 cm de diamètres, y verser la pâte.
- Mettre au four pendant 25 min à 180°C°
- Une fois cuit, démouler le gâteau sur une grille et le laisser refroidir.
- Recommencer cette préparation une deuxième fois pour le deuxième gâteau.

Les Fraises

- Laver et couper en morceaux 500 grammes de fraises
- Ciseler la moitié d'un bouquet de menthe propre et la mélanger aux fraises
- Rajouter le jus d'un citron
- Mettre au frais

La Crème Fouettée

(commencer la crème une fois que les gâteaux au chocolat ont refroidi, mettre les 50 cl de crème liquide 35%, les fouets du batteur et le récipient 20 min au congélateur avant de commencer à fouetter)

- Préparer les 50 grammes de sucres et les 2 bâtons de vanille
- Monter la crème en chantilly
- Une fois que celle-ci fait des piques, incorporer le sucre et la vanille. Fouetter jusqu'à obtenir la bonne consistance (sans faire du beurre)

Le Montage

- Dans le moule à gâteau ou dans un plat adapté mettre le 1er gâteau, la moitié de la crème fouettée, les fraises/menthe/citron, le reste de crème fouettée et enfin, recouvrir par le deuxième gâteau.
- Mettre au frigo 4h avant de servir pour qu'il tienne bien.

Le Dressage

- Laver 500 grammes de fraise, couper les fesses pour qu'elles puissent tenir debout.
- Faire fondre du 4 carreaux de chocolat, coller les fraises avec une goutte de chocolat fondu sur le gâteau, former une forêt.
- Ciseler le reste du bouquet de menthe propre et le parsemer sur les fraises.
- Saupoudrer le tout de sucre glace.
- Enlever le moule et servir.
- Ciseler le reste du bouquet de menthe propre et le parsemer sur les fraises.
- Saupoudrer le tout de sucre glace.
- Enlever le moule et servir.



PETITS BEGUINS

