

Forêt Blanche aux griottes



Ingrédients nécessaires

copeaux de chocolat blanc : 100g
chocolat blanc : 200g
sucre glace : 75g
cerises griottes : 1 bac(s) à glace de 1L
farine : 100g
crème liquide : 25cl
œuf : 4
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Pour Noël, apprends à confectionner toi-même une délicieuse bûche à base de chocolat blanc et de griottes. Tu vas vraiment te régaler et Noël sera une fête plus que réussie.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C et de séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajoute une pincée de sel dans les blancs d'œufs. Ainsi, ils monteront en neige plus facilement.



Etape 2

Ensuite, demande à un adulte de battre les blancs en neige au batteur électrique, puis de mélanger les jaunes d'œufs et le sucre glace.



Etape 3

Ajoute la farine et mélange une fois de plus.



Etape 4

Ensuite, rajoute les blancs en neige et mélange-les délicatement à l'aide d'une spatule.



Etape 5

Fais chauffer 5 cl de crème liquide dans une petite casserole.



Etape 6

Pendant ce temps, prépare le reste de la crème liquide en la mettant dans un saladier. Il va falloir la battre en chantilly.



Etape 7

Etale le mélange qui constitue la pâte sur une feuille de papier cuisson, elle-même disposée sur une plaque qui passe au four.



Etape 8

Lorsque la crème liquide dans la casserole est chaude, ajoute le chocolat blanc et laisse-le fondre tout doucement.



Etape 9

Demande à un adulte de battre la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique avec le sucre glace.



Etape 10

Ajoute ensuite le chocolat à la crème chantilly. Attention : le chocolat doit être froid, mais encore liquide lorsque tu l'ajoutes !



Etape 11

Demande à un adulte de faire cuire la pâte (génoise) de la bûche au four, pendant 15 minutes environ, à 180°C, puis de la démouler et de la placer à plat, sur un torchon propre.



Etape 12

Étale la moitié de la crème au chocolat sur la génoise et recouvre-la de cerises.



Etape 13

Roule la bûche à l'aide du torchon et laisse-la 4 heures au frigo.



Etape 14

Une fois sortie du frigo, retire le torchon.



Etape 15

Étale la fin de la crème au chocolat sur le dessus de la bûche.



Etape 16

Et enfin, décore à l'aide de copeaux de chocolat blanc. Bonne dégustation et Joyeux Noël !

