**FORET NOIRE**

**Ingrédients pour 8 personnes**

**Pour la décoration** :

* 200g de chocolat noir ( 2 tablettes) ou des copeaux de chocolat
* quelques griottes

**Pour la pâte**:

* 180g de sucre
* 1 cuillère à café de levure chimique
* 45g de poudre d’amande
* 6 œufs
* 135g de farine
* 45g de cacao
* beurre pour le moule

**Pour la garniture** :

* 1 boite de 4/4 de griottes au sirop dénoyautées
* 1 petit verre de kirsch ou de rhum
* 500g de crème liquide entière (3 briques)
* 50g de sucre glace
* vanille

**Préparation** :

Fouettez les jaunes avec le sucre, ajoutez la farine, la levure, la poudre d’amande, le cacao. Mélangez bien puis incorporez les blancs battus en neige.

Versez la pâte dans le moule beurré et fariné en 3 fois afin d’obtenir 3 génoises, démoulez chaque gâteau sur du papier d’aluminium et laissez refroidir.

Egouttez les griottes en gardant le sirop que vous faites bouillir à feu vif, retirez du feu et ajoutez l’alcool.

Humectez les 3 génoises avec ce sirop.

Faites la crème chantilly :

Fouettez la crème bien froide dans un saladier bien froid avec le sucre glace et la vanille, quand la crème est bien prise, ajoutez une goutte de rhum.

Reconstituez le gâteau en alternant génoise, crème chantilly, griottes puis une autre génoise et à nouveau crème et griottes puis la dernière génoise, recouvrir de crème et de copeaux de chocolat, décorez avec quelques griottes entourées de crème à l’aide d’une poche à douille.

Faire de préférence le gâteau la veille, il ne sera que meilleur.