[**Entremets**](https://recettes.de/entremets) **façon forêt noire**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/entremets-facon-foret-noire-p1000682-r-scaled.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1 :**

**Le biscuit au chocolat :  
- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**  
**- 16 g de beurre**  
**- 10 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 65 %**  
**- 1 œuf**  
**- 16 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **d'acacia**  
**- 20 g de sucre**  
**- 16 g d'amandes en poudre**  
**- 26 g de farine**  
**- 1,5 g de levure chimique**  
**- 5 g de cacao amer**  
**- 26 g de crème liquide**  
**- 5 g d'**[**Amaretto**](https://recettes.de/amaretto) **(ou de lait)**

**1 cercle ou 1 moule de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire dorer les amandes dans une poêle à sec pendant quelques minutes.  
Laisser refroidir.  
Faire fondre le chocolat avec le beurre. Remuer et laisser refroidir.  
Fouetter l'œuf, le miel et le sucre.  
Tamiser sur le mélange la farine, la levure et le cacao.  
Ajouter la poudre d'amande et mélanger au fouet.  
Incorporer la crème et l'amaretto. Ajouter enfin le chocolat fondu.  
Verser la pâte dans le cercle. Répartir les amandes   
Enfourner pour 10 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille puis réserver le gâteau  
dans une boîte pour qu'il reste moelleux.

**La gelée de griotte :  
- 150 g de purée de griotte**  
**- 30 g de sucre**  
**- 20 g de Vitpris**

**1 cercle de 18 cm de Ø fermé sur une face par un film étirable**  
**et doublé de rhodoïd**

Faire chauffer la purée de griotte jusqu'à 70°.  
Mélanger la pectine et le sucre.  
Verser dans la purée chaude en mélangeant au fouet.  
Porter à ébullition.  
Laisser tiédir un peu en mélangeant souvent.  
Verser dans le cercle.  
Bloquer au congélateur.

**Jour 2 :**

**L'insert chantilly-mascarpone :  
- 100 g de** [**griottines**](https://recettes.de/griottines)  
**- 150 g de crème fleurette très froide**  
**- 90 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 25 g de sucre glace**

 Bien égoutter les griottines.  
Fouetter la crème très froide en ajouter le mascarpone petit à petit pour obtenir une chantilly.  
Répartir les ¾ de la crème sur la gelée de griotte et lisser à la spatule.  
Répartir les griottines en les enfonçant un peu.  
Ajouter le reste de la crème et lisser.  
Replacer au congélateur jusqu'à ce que l'ensemble soit ferme.

**La mousse au chocolat noir :   
- 1 feuille (2 g) de gélatine**  
**- 140 g de chocolat noir à 64%**  
**- 100 g de lait**  
**- 200 g de crème fleurette très froide**Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Faire fondre le chocolat dans 80 g de lait (au micro-ondes pour moi).  
Remuer pour lisser le mélange.  
Faire chauffer les 20 g de lait restants et y dissoudre la gélatine.  
Verser dans le chocolat et bien remuer.  
Monter la crème en chantilly pas trop ferme.  
Mélanger petit à petit le chocolat dans la chantilly, délicatement à l'aide d'une spatule.

**Le montage de l'entremets :**

**1 cercle de 20 cm fermé sur une face par un papier film**  
**et doublé d'un rhodoïd**

Verser les ¾ de la mousse au chocolat dans le cercle.  
Démouler l'insert griotte et le déposer sur la mousse face gelée de griotte vers le haut.  
Appuyer doucement pour faire remonter la mousse sur les côtés.  
Verser le reste de la mousse et lisser pour recouvrir l'insert en veillant à ce que le tour soit bien rempli.  
Déposer le biscuit, face amandes contre la mousse.  
Appuyer délicatement pour faire remonter la mousse sur tout le tour.  
Égaliser les bords à l'aide d'une spatule.  
Couvrir et placer l'entremets au congélateur.  
  
Sortir l'entremets la veille du jour J.  
Le laisser au réfrigérateur pendant la nuit.  
Je l'ai simplement saupoudré de cacao amer  
et de rosaces de crème chantilly au mascarpone avec quelques œufs en chocolat.