Bûche en Forêt Noire

Pour 8 personnes :

Pour le biscuit léger au chocolat :

- 4 blancs d'œufs
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 3 c à s bombées de cacao en poudre

Pour la garniture et le montage :

- 60 cl de crème liquide entière
- 1 pot de 500 gr de griottes
- 2 c à s de sucre glace
- Copeaux de chocolat

1. Commencez par préchauffer votre four à 160/180 °. Montez les blancs en neige et dès qu'ils commencent à mousser, incorporez le sucre petit à petit, en pluie. Avant d'arrêter de battre, ajoutez les jaunes d'œufs. Puis incorporez délicatement à la spatule la farine et le cacao tamisés.
2. Versez la préparation dans un moule rectangulaire ou sur une plaque à pâtisserie (répartissez uniformément). Enfournez pour 15 mn.
3. A la sortie du four, laissez refroidir le biscuit et découpez-le en 3 bandes rectangulaire.
4. Préparez la chantilly (elle doit-être ferme). Imbibez chaque rectangle de biscuit de jus des griottes. Réservez quelques griottes pour le décor.
5. Placez un premier rectangle sur un plat et recouvrez-le d'une couche épaisse de chantilly puis enfoncé la moitié des griottes dans la crème. Posez ensuite un deuxième rectangle de biscuit imbibé, recommencez la même opération que précédemment, posez le dernier rectangle de biscuit puis, avec une spatule, étalez le reste de chantilly sur le dessus et les côtés.
6. Répartissez les copeaux sur l'ensemble de la forêt noire (dessus et côté).
7. Mettre ce dessert au minimum 3 h au réfrigérateur avant de le déguster.