

C'est du gâteau !

LA FORÊT-NOIRE

de Sébastien Bertin du *Saint-James* à Bouliac

Le pâtissier du restaurant étoilé crée des desserts légers et décalés. En exclusivité pour nous, il revisite un grand classique. Suivez ses conseils pour le réaliser chez vous comme un chef !

Texte et photos : Sophie Menut



Le matériel

- un siphon, 2 cartouches de gaz
- un thermomètre de pâtissier
- feuilles de cuisson
- poche à douille lisse n°13
- pochoir
- 20 gobelets pour café en carton

Le conseil de CVF

Veillez à bien respecter le temps d'attente en préparant le crémeux et le biscuit éponge la veille, la recette vous semblera plus réalisable. Lancez-vous !

DÉLICAT ET ABORDABLE

Préparation : 2 h 30 - Cuisson : 15 min
Attente : 24 + 2 h

POUR 6 PERSONNES

LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT : 10 cl de crème liquide ● 2 jaunes d'œufs ● 20 g de sucre ● 40 g de chocolat noir à 70 % (type Guanaja, Valrhona)

LE BISCUIT ÉPONGE : 3 œufs entiers + 1 blanc ● 40 g de chocolat noir de couverture ● 80 g de sucre semoule ● 20 g de farine ● 1 pincée de fleur de sel ● 1 cuil. à café de bicarbonate

LE BISCUIT POUR LES BRISURES DE CACAO : 270 g de farine ● 230 g de beurre ● 165 g de cassonade ● 80 g de sucre en poudre ● 45 g de cacao en poudre ● 4 pincées de fleur de sel

LA CHANTILLY : 10 cl de crème liquide très froide ● 50 g de mascarpone ● 15 g de sucre glace ● 1 gousse de vanille

L'OPALINE : 175 g de fondant ● 50 g de sirop de glucose ● 20 g de cacao en poudre ● 24 griottes à l'alcool ● 25 cl de sorbet aux cerises

1 La veille, préparez le crémeux. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Dans une casserole, faites chauffer la crème et versez-la sur ce mélange. Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le liquide nappe la cuillère. Versez cette crème bien chaude sur le chocolat en morceaux dans une jatte. Laissez reposer 10 min puis mixez au mixeur-plongeant. Filmez au contact et laissez reposer 24 h.

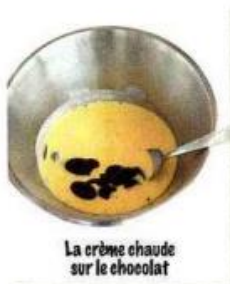
2 Préparez le biscuit éponge. Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie. Placez les autres ingrédients dans un saladier, ajoutez le chocolat fondu et mixez au mixeur-plongeant. Passez cette préparation au tamis puis mettez-la dans un siphon et refermez. Mettez une cartouche de gaz et secouez. Répétez l'opération avec l'autre cartouche et laissez au frais 24 h.

3 Le jour même, à l'aide d'un couteau, faites 7 entailles dans le fond de 20 gobelets en carton et remplissez-les au 1/3 avec le contenu du siphon. Faites cuire 1 min au micro-ondes et laissez refroidir complètement les gobelets retournés. Démoulez-les (il n'y a besoin que de 6 biscuits dans cette recette, mais respectez les proportions, c'est la quantité minimale dans un siphon).

4 Préparez les brisures de cacao. Dans la cuve d'un robot, mettez le beurre en morceaux, les deux sucres, la fleur de sel et fouettez 2 min. Ajoutez la farine, le bicarbonate, le cacao. Formez une boule avec la pâte. Laissez reposer 2 h.

Étalez ensuite la pâte entre 2 feuilles de cuisson. Ôtez la feuille de dessus, posez la pâte de cacao sur une plaque et faites-la cuire 9 min au four préchauffé à 180°. Laissez refroidir et réalisez les brisures en tapant avec un rouleau à pâtisserie.

5 Préparez l'opaline. Dans une casserole, faites chauffer le glucose et le fondant jusqu'à 150°. Éteignez le feu puis versez le cacao en poudre. Mélangez bien et laissez refroidir. À l'aide d'un



La crème chaude sur le chocolat



Les gâteaux éponges dans les gobelets



Les gâteaux éponges démoulés



Le beurre + les 2 sucres + le sel



La pâte de cacao entre 2 feuilles



La pâte de cacao en poudre



Les opalines sur le rouleau



Les griottes sur la crème chocolat



Le dessert fini

pochoir, formez des pétales sur une feuille de cuisson. Enfouez 2 min à 200°. Laissez refroidir 2 min puis déposez les pétales sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.

6 Préparez la chantilly. Dans un saladier, mettez la crème liquide bien froide avec le mascarpone et le sucre glace et fouettez au batteur électrique. Lorsque l'ensemble est bien ferme, ajoutez les graines de la gousse de vanille fendue en deux.

7 Dressez le dessert. Dans une grande assiette, étalez, à l'aide d'une spatule, un peu de crémeux au chocolat. Placez 3 griottes. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille recouvrez-les de crémeux et déposez à côté trois points de chantilly. Déchirez en deux le biscuit éponge et placez-le sur l'assiette. Ajoutez une cuillerée de brisures de cacao, une boule de sorbet aux cerises et placez les feuilles d'opaline. Dégustez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un porto LBV (Late Bottled Vintage), issu d'une seule année.

Les conseils de Sébastien

- Procurez-vous le matériel et les produits dignes d'un pro (glucose, chocolat de couverture...) dans les boutiques en ligne.
- Pour rendre l'opaline bien brillante, déposez-la sur des feuilles guitare (en vente sur Internet).
- Pour faire refroidir le crémeux au chocolat plus rapidement, remplissez un saladier avec des glaçons, posez un bol plus petit dessus avec le crémeux et fouettez-le en tournant le bol en sens inverse.

Notre carnet d'adresses

C'EST DU GÂTEAU p.68

Restaurant Le Saint-James : 3, place
Camille-Hostein, 33270 Bouliac. Tél. 05 57
97 06 00. www.saintjames-bouliac.com

**Boutiques en ligne pour matériel et
produits nécessaires à la recette :**

www.alicedelice.com, www.scrapcooking.fr
et www.cerfdellier.com (sirop de glucose,
poches à douilles), www.magasinduchef.com
et www.cuisineaddict.com (feuilles de
cuisson, chocolat de couverture, fondant),
www.meilleurduchef.com (feuilles guitares).