

# 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 !

