

La bûche forestière 64% chocolat



The Forest Time a décidé de vous faire plaisir en vous proposant une recette gourmande et réconfortante en ce début d'année 2021. C'est Muriel Fafournoux, épouse du **chef Toque d'Auvergne Jean-François Fafournoux** du restaurant Les Chênes à Augerolles, qui nous offre en partage son amour des desserts. Muriel est en charge du sucré pour le restaurant depuis près de 30 ans et elle a ses aficionados! Sa passion sucrée, elle la tient de sa grand-mère et de sa maman qu'elle a toujours vu fabriquer des gâteaux. "Mes gouters étaient une fête avec chaque jour des douceurs différentes : gâteaux au yaourt, flans..." Aujourd'hui et après des passages en formation notamment à l'école nationale de pâtisserie

d'Yssingeaux, Muriel se plaît à inventer à partir d'une base traditionnelle : tartes aux pruneaux, flans au caramel, forêts noires, crumbles, pour ajouter sa touche personnelle et beurrée car le beurre a son importance! Un plaisir que goutent les convives qui revivent ainsi des souvenirs et des plaisirs d'enfants. "Le plus beau compliment que l'on puisse me faire est que mes desserts ravivent des souvenirs. J'aime rendre les gens heureux avec des desserts généreux. On n'y vas pas avec le dos de la cuillère". dit-elle en riant! Pas de doutes les desserts de Muriel feront des heureux encore longtemps! Une vraie madeleine de Proust!

“

Femme de chef, mère de famille, elle a trouvé sa place gourmande en cuisine!

RECETTE POUR 8 PERSONNES

Ingrédients

- > 400g de chocolat 64%
- > 4 oeufs
- > 100g de sucre glace
- > 200g de beurre
- > Etapes de la recette

1. -Beurrer un moule à cake.
2. - Faire fondre le chocolat noir avec les 200g de beurre.
3. - Battre les jaunes d'oeufs.
4. - Monter les blancs en neige avec les 100g de sucre glace. Il faut qu'ils deviennent très fermes.
5. - Mélanger le chocolat fondu avec le beurre, aux jaunes d'oeufs.
6. - Mélanger les blancs d'oeufs au mélange : chocolat/beurre fondu, à l'aide d'une spatule.
7. - Verser dans le moule à cake préparé au début de la recette.
8. - Réfrigérez deux à trois heures.

Une fois ferme, démontez la terrine dans une grande assiette plate ou un plateau.

“

pour accompagner la terrine : réaiisez une sauce au chocolat noir.

SAUCE CHOCOLAT :

Ingrédients :

- > - 200g de sucre semoule
- > - 75g de cacao amer
- > - 150g d'eau
- > - 150g de crème liquide

Dans une casserole à feu doux, mélangez au fouet les 4 ingrédients, faire chauffer à feu doux. Puis laissez refroidir le mélange et réservez au frais.

Une recette facile à réaliser pour les fêtes à base de bons produits.

“

Amateurs de chocolat noir, vous allez vous régaler. Bon appétit!