

les recettes d'Alice

Foret rose et noire



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

500 gr de fraises - 4 œufs
50 gr de sucre glace
le jus 1/2 citron
70 gr de poudre d'amande
150 gr de sucre - 70 gr de farine

100 gr de chocolat noir
50 gr de maïzena
4 c à s de copeaux de chocolat
1/2 sachet de levure chimique
120 gr de beurre mou
60 cl de crème liquide

Matériel nécessaire

1 moule a manqué 1 cul de poule

Préparation et réalisation

1- Equeuter les fraises et les couper en dés et les faire macérer avec le jus de citron et 50 gr de sucre. Beurrer et fariner le moule.

2- Mélanger 100 gr de beurre mou avec 100 gr de sucre, ajouter les œufs, la poudre d'amande, le chocolat râpé, la farine, le levure mélangée à la maïzena. Verser dans le moule et cuire à 180° 40 min.

3- Egoutter les fraises. Monter la crème en chantilly bien ferme et mettre le sucre glace. Ecraser 100 gr de fraise à la fourchette et les incorporer à 1/3 de la crème. Découper le biscuit en 3 et en imbiber 2 avec le jus. Etaler sur le 1er disque des fraises puis la mousse rose. Poser un 2eme disque et recommencer avec la crème nature.

Conseils et astuces

Finir avec le dernier disque et recouvrir de chantilly. Décorer de copeaux et de fraises. On peut mettre 1 sachet de chantifix pour avec une crème bien ferme.

Alice Délice

