

## ***Mini verrines façon "Forêt Noire"***



### **Ingrédients pour 30 mini-verrines :**

- 350g de cerises amarena
- 50cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau de vie (ou kirsh si vous avez)
- Pour le biscuit

### **Pour le biscuit chocolat :**

- 80g de jaunes d'œufs
- 160g de sucre
- 160g de beurre pommade doux
- 330g de farine
- 60g de cacao en poudre
- 1,5 sachet de levure chimique
- 1 peu de sel

### **En cuisine :**

1. Préparer le biscuit. Il peut tout à fait être fait la veille. ***Il en restera sans doute, idéal pour un goûter gourmand !!!***
2. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter ensuite le sel, le beurre pommade et le reste des ingrédients. Étaler sur une plaque ou un plat rectangulaire recouvert d'un papier sulfurisé, puis enfourner à 170° pendant 7 à 10 minutes. Le biscuit ne doit pas être trop épais pour que l'on puisse le découper en petits morceaux. Contrôler la cuisson. Réserver.
3. Récupérer le jus, puis le mélanger avec l'alcool et le faire réchauffer pour liquéfier un peu le tout.
4. Monter la crème en chantilly dans un récipient bien froid. Serrer avec le sucre glace à la fin lorsque la chantilly est déjà bien ferme.
5. A l'aide d'une poche à douille, verser la chantilly dans le fond des petits verres.
6. Placer des morceaux de biscuits par dessus.
7. Ajouter ensuite quelques cerises et un peu de jus.
8. Terminer par un peu de chantilly.

***Ça sent beau dans la cuisine***

[http://casentbeau.canalblog.com/  
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)