

# Foire au champignon

## Balade en forêt la cueillette des champignons façon forêt noir

### Pate sucre cacao :

Farine 250g  
Sucre glace 125g  
Beurre 275g  
Cacao poudre 30g  
Œufs 1 piece

Sabler le beurre avec la farine et le sucre glace.

Une fois une texture de sable obtenu, y ajouter les œufs et le cacao. Mélanger jusqu'à incorporation complète. Filmer à contact et réserver au frais. Etaler la pate entre deux papier cuisson et y détailler des disques. Foncer sur les moules cannelé à l'envers (bien graisser au beurre pommade) dorer jaune d'œufs, crème et sel et recouvrir de poudre de noisette. Cuire à 170°C 15min

### Génoise cacao :

œufs 4 pièces  
Sucre 120g  
Farine 120g  
Cacao 15g

Mélanger le sucre et les œufs dans un cul de poule.

Mettre au bain-marie, fouetter jusqu'à ce que la température atteigne les 60/65 DEGRE. Mettre au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter la farine et le cacao délicatement. Etaler sur un silpat à l'aide d'une spatule. Cuire à 180°C 15 min.

Laisser refroidir. Détailler en disque.

Prendre le sirop des griottes et faire bouillir avec un peu de kirsch.

Avec un pinceau imbiber les disques de génoise

### Gel griottes :

Griottes au sirop 250g  
Sucre 25g  
Agar-agar 3g

Mixer les griottes et les passer au chinois pour obtenir une consistance lisse. Mettre à chauffer dans une casserole.

Mélanger sucre et agar-agar et ajouter à la pulpe frémissante. Mélanger au fouet et porter 1 min à ébullition. Débarrasser dans un bac et laisser refroidir.

Mixer le gel à l'aide d'un bamix.

# Foire au champignon

## Crème diplomate :

Crème 115g

Lait 100g

Cèpes séchés 50g

Vanille 1 gousses

Jaune 20g

Sucre 20g

Farine 15g

Chocolat blanc 80g

Crème montée 270g

Faire infuser 24h les cèpes séchés et les gousses de vanille dans le lait et la crème tiède. Le lendemain passer le mélange au chinois et mettez-le en chauffe.

Mélanger le sucre et les jaunes puis la farine. Faire hydrater la gélatine.

Verser le mélange chaud sur les jaunes puis remettez les tout dans la casserole

Remettre sur le feu et cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe 2 à 3 min. hors du feu ajouter la gélatine essorer et verser sur le chocolat blanc.

Mélanger le tout et débarrasser dans un bac filmer a contact et laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly (pas trop ferme)

Mettre la crème pâtissière au batteur et fouetter la pour la rendre lisse. Ajouter en trois étape la crème montée et incorporer la délicatement à la crème pâtissière

## Champignons (cèpes et girolles) sauter :

Prendre des cèpes frais et détailler les en cubes

Faire sauter les champignons dans une poêle avec du beurre, saupoudrer de sucre semoule et laisser les champignons caraméliser

## Montage :

Prendre la pâte sucrée, à l'intérieur mettez y la génoise imbiber au sirop.

Pocher le gel de griottes et y recouvrir avec les cèpes sauter au beurre.

Recouvrir de crème aux cèpes.

Dans une poche à douille mettre une douille unis ronde, faire des traits de gel griottes et remplir la poche avec le reste de crème aux cèpes.

Pocher des points de mousses et combler les trous avec quelques points de gel griottes. Y disposer les girolles sauter et caramélisé. Faire une poudre avec les cèpes séchés et saupoudrez la tarte avec.

En espèrent que cette représentation d'une balade en forêt vous aura plu !