

Ma forêt noire

Vous vous imaginez peut-être que, tous les matins, dès que mes lutins sont partis à l'école, je noue mon tablier autour de la taille, que je sors mes casseroles et me mets aux fourneaux. Vous pensez peut-être que le fumet de mes petits plats embaument le village à peine le soleil levé. Et que je me mets à couper, mélanger, faire revenir et mijoter en chantant pour démarrer une longue journée de cuisine.

Pas du tout. Faut pas rêver. J'ai d'autres choses à faire, tout comme vous. Désolée de briser le mythe de la Betty Bossi du Nord vaudois ou de la Maïté des temps modernes. J'espère que vous ne m'en voudrez pas.

Comme vous, j'ai d'autres obligations, d'autres tâches, d'autres soucis. Et parfois, j'ai aussi la flemme. Le manque d'envie et d'énergie. Le manque d'idée. Comme un écrivain qui fixe longuement sa page qui, désespérément, reste blanche et immaculée, tel un beau manteau de neige bien fraîche.

Il m'arrive bien souvent d'ouvrir mon réfrigérateur et de regarder son contenu brièvement. Puis de le refermer. Puis de l'ouvrir à nouveau et, cette fois, de rester ainsi, immobile, cherchant l'illumination, l'ingrédient miracle, «the» idée. La révélation ultime qui me permettrait de régler la question existentielle de mes enfants, posée deux fois par jour: «Qu'est-ce qu'on mange?»

Les enfants ont toujours l'art de



Virginie Lénart/Nadine Jacquet



Pour une forêt noire de douze parts

Préparation: 25 minutes.

Réfrigération: 1 heure minimum.

- un paquet de 3 disques de génoise au chocolat
- 7 dl de crème entière
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c.à.s. rase de cacao en poudre
- 130 g de copeaux de chocolat ■

poser des questions embarrassantes. «Mange ta main et garde l'autre pour demain» ne marche plus depuis belle lurette. Quant à «Qui dort dîne», n'en parlons même pas. «Aujourd'hui, mes enfants, nous allons vivre d'amour et d'eau fraîche». Mais bien sûr! «Non mais sérieux maman, ON MANGE QUOI?» Je soupire. «Je vais voir».

J'entends souvent les gens dire à mes gnomes: «Et bien, vous avez de la chance d'avoir une maman qui fait si bien à manger et qui

passé autant de temps à vous préparer de bons petits plats». Et eux de répondre «Oh oui, on a de la chance». Ils sont bien élevés. Ils ne disent pas que parfois, c'est «pas comme sur le blog». Et heureusement, finalement. Il reste des plats bêtes comme choux, qui dé-

pannent et qui passent comme une lettre à la poste.

D'ailleurs, parfois, c'est justement «soupe aux lettres» à la maison. Le modeste bouillon avec plein de petites pâtes dedans. Ou pain-fromages. Ou spaghettis recouverts d'une bonne couche de gruyère râpé. Que demande le peuple, franchement?

Si je n'achète jamais de plats préparés (vous savez, les barquettes que vous devez torturer avec une fourchette avant de les passer au micro-ondes), il m'arrive d'acheter des pizzas surgelées, même si c'est rare. Eh oui. J'en achète lorsque mon fils me dit «On pourrait manger un truc pas bon un soir de cette semaine?». Cela me fait rire. Parce qu'ils adorent aussi les «trucs pas bons», mes lutins. Alors vous voyez, je suis comme vous. Et si je cuisine beaucoup, j'ai aussi mes moments de faiblesse.

Aujourd'hui, je vous propose

une recette que je fais depuis des années. Une forêt noire qui a beaucoup de succès, à ma table, sur mon blog et auprès de mes amis. Un dessert qui fait tout son effet pour une préparation «cucul la praline». Si je me suis amusée plusieurs fois à réaliser moi-même ma génoise, je l'achète bien souvent déjà prête, en grande surface. Franchement, rien à redire, ne nous compliquons pas la vie. Vous pouvez aussi la commander en trois disques chez votre boulanger, bien entendu. Et y ajouter des griottes, si vous aimez ça.

Quoi qu'il en soit, grâce à cette forêt noire, vos invités verront enfin la vie en rose...

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

Montez la crème en chantilly: dans un grand récipient, mettez la crème bien froide (soit juste sortie du réfrigérateur). Ajoutez la pincée de sel. Montez la crème en chantilly durant environ 5 minutes en faisant des 8 au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle tienne bien. Ou utilisez un robot ménager. Ajoutez 2 sachets de sucre vanillé. Goûtez. Si vous aimez la crème plus su-

crée, ajoutez encore un sachet.

2 Versez le tiers de la crème dans un autre récipient et ajoutez le cacao en poudre. Mélangez au fouet.

3 Directement sur le plat de service pour tarte (un plat rond assez grand), posez le fond de la génoise (le disque du bas). Avec une spatule, répartissez la moitié de la crème «nature» délicatement. Lis-

sez. Recouvrez du 2^e disque du milieu. Toujours avec la spatule, répartissez toute la crème au cacao et lissez. Déposez délicatement le 3^e disque de génoise par-dessus. Nappez des 2/3 de la crème «nature» restante (il faut en garder pour les bords de la forêt noire). Lissez soigneusement. Garnissez le tour en mettant de la crème sur la spatule et en tournant le plat de

service. Lisez afin de bien couvrir toute la génoise.

4 Parsemez généreusement le dessus de la forêt noire avec des copeaux de chocolat. Prenez-en dans votre main et faites-les adhérer délicatement sur tout le pourtour. Décorez la forêt noire avec des décors en sucre ou tout ce qui vous fait plaisir. Réfrigérez jusqu'au service. ■