

# Tranchettes forêt-noire

🕒 30 min + 6 min au four + 30 min au frais

Pour 8 pièces

<b>70 g de sucre</b> <b>3 jaunes d'oeufs</b> <b>1 c. s. d'eau très chaude</b>	Préchauffer le four à 220° C. Travailler dans un grand bol sucre, jaunes d'oeufs et eau env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse.
<b>3 blancs d'oeufs</b> <b>1 pincée de sel</b> <b>2 c. s. de sucre</b> <b>60 g de farine</b> <b>3 c. s. de chocolat en poudre</b> <b>¼ de c. c. de poudre à lever</b>	Monter les blancs d'oeufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger farine, chocolat en poudre et poudre à lever, tamiser, verser sur la masse en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Étaler la masse avec une spatule en un rectangle (d'env. 30 × 35 cm) sur une plaque chemisée de papier cuisson.
	<b>Cuisson:</b> env. 6 min au milieu du four. Retirer, retourner le biscuit avec le papier sur une nouvelle feuille, passer un linge humide sur le dessus, décoller délicatement le papier. Couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.
<b>2½ dl de crème entière</b> <b>1 c. s. de sucre glace</b> <b>1 bocal bocal de griottes</b> (d'env. 340 g)	Fouetter la crème entière en chantilly avec le sucre glace. Égoutter les griottes, les hacher grossièrement, répartir sur le biscuit avec la chantilly, mettre env. 30 min au frais.
<b>quelques copeaux de chocolat</b>	Couper le biscuit en 8 tranches. Parsemer de copeaux de chocolat.

**Pièce:** 254 kcal, F 14 g, Kh 27 g, E 4 g