



Jour de Neige

Une recette du chef Grégory Cohen pour Nutella

Ingédients

Pour la génoise classique

- 4 œufs
 - 130 g de farine
 - 130 g de sucre semoule
 - 40 g de beurre
1. Mélanger les œufs et le sucre dans un cul de poule et commencer à le battre sur un bain-marie.
 2. Le mélange doit atteindre 40°C.
 3. Ensuite, mettre le mélange directement au batteur à vitesse maximale.
 4. Lorsque le mélange est bien blanc et aéré, ajouter la farine tamisée en réduisant la vitesse du robot, puis le beurre fondu sans qu'il soit chaud.
 5. Finir le mélange à la maryse.
 6. Chemiser un cercle avec une bande de papier sulfurisé collé avec de l'huile pour y verser la préparation.
 7. Enfourner directement à 170°C pendant 25 minutes environ.

Pour la crème fouettée mascarpone

- 450 g de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille

1. Mélanger au fouet tous les ingrédients.
2. Ne pas trop serrer, la crème doit rester un peu souple.

Pour le sirop de cerise

- 50 g de sirop de cerise amarena
- 50 g d'eau

Mélanger les ingrédients au fouet.

Pour le montage

- 50 g de cerises amarena
 - 120 g de Nutella
 - 200 g chocolat noir
1. Réaliser des gros copeaux de chocolat arrondis en étalant le chocolat tempéré sur un papier fleuriste puis laisser prendre sur un rouleau à pâtisserie.
 2. Couper la génoise en 4 disques égaux, puncher le 2^{ème} et le 4^{ème} avec le sirop.
 3. Étaler une couche fine de Nutella sur le premier disque, recouvrir avec le deuxième disque et pocher la crème fouettée vanille avant de parsemer de cerises amarena. Recouvrir du troisième disque, étaler une deuxième couche de Nutella et refermer avec le quatrième disque.
 4. Recouvrir entièrement de crème fouettée et lisser avec une spatule coudée.
 5. Décorer le dessus avec du Nutella et finir en posant des gros copeaux de chocolat sur tout le tour.

Les astuces du chef

Étaler le Nutella sur la génoise avec une poche à douille plutôt qu'une spatule, facilite la répartition de la pâte à tartiner, notamment quand on le réalise avec ses enfants.

Utiliser l'excédent du mélange crème fouettée/mascarpone pour coller les copeaux de chocolat.