

Charlotte au chocolat

Ingredients
Biscuit cuillère
100g de sucre
100g de farine
4 oeufs
Sirop
50g d'eau
50g de sucre
Mousse au chocolat
150g de chocolat au lait
100g de chocolat noir
4 oeufs
100g de beurre
40g de lait entier
30g de sucre glace
300g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine

Biscuit cuillère

Prchauffer le four 170C

Sparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (mi-chemin et la fin), mlanger ensuite les jaunesaux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine la maryse.

Mettre en poche et former une bande de biscuits pour le tour du cercle et un disque pour le fond.

Mettre au four environ 8 9 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

Mettre tremper la glatine dans de l'eau.

Faire chauffer ensemble les chocolats et le lait jusqu' ce que les chocolats soient dissous.

Ajouter la glatine essore, et le beurre en morceaux.

Incorporer les jaunes d'oeufs.

Monter les blancs en neiges en ajoutant mi-chemin le sucre glace, les incorporer dlicatement la prparation au chocolat l'aide d'une maryse.

Monter la crme liquide en chantilly et l'ajouter la prparation prcdente.

Verser la mousse dans votre cercle garni de vos biscuits cuillres et laisser prendre toute la nuit au frais.

Dcorer selon vos envies

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr