



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

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (à mi-chemin et à la fin), mélanger ensuite les jaunes aux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine à 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 à 9 minutes

Sirop d'imbibage

Mousse au chocolat

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau.

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

Ajouter la gélatine essorée, et le beurre en morceaux.

Incorporer les jaunes d'oeufs.

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

Monter la crème liquide en chantilly et l'ajouter à la préparation précédente.

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

Décorer selon vos envies