

Charlotte au chocolat

Ingredients
Biscuit cuillère
100g de sucre
4 oeufs
100g de farine
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

Mousse au chocolat

Mettre tremper la glatine.

Dans le bol mettre les chocolats et le lait 4min/50C/vitesse 2.5

Ajouter la glatine essore 10s/vitesse 3.5

Ajouter le beurre en morceaux 40s/vitesse 3.5

Verser les jaunes d'oeufs 20s/vitesse 3.5

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