



## 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

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

### Mousse au chocolat

Mettre à tremper la gélatine.

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

Ajouter la gélatine essorée 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 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