

Charlotte au chocolat

- **250 gr de chocolat à 70% de cacao**
- **100 gr de beurre**
- **4 jaunes d'œufs**
- **6 blancs d'œufs**
- **20 gr de sucre fin**
- **2 paquets de biscuits à la cuillère**
- **5 cl de sirop de sucre de canne OU du cacao en poudre**
- **5 cl d'eau OU du lait**

Donc il nous faut faire une mousse au chocolat !

- Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
- Ajouter le beurre et bien mélanger. Retirer la casserole du feu.
- Ajouter un à un les jaunes d'œufs en fouettant bien. Laisser tiédir
- Monter les blancs en neige souple tout en versant le sucre à mi-parcours.
- Incorporer $\frac{1}{4}$ des blancs au chocolat. Verser cette crème sur les blancs. Incorporer à la maryse
- Transférer la mousse dans un récipient et laisser prendre 2 heures au moins au réfrigérateur.

Ensuite, on monte la charlotte !

- Beurrer le fond d'un moule à charlotte (15cm)
- Découper un disque de papier sulfurisé, beurrer et poser au fond (face beurrée vers le haut)
- Dans une assiette creuse mélanger le sirop et l'eau (ou faire un chocolat froid si on n'a pas de sirop de canne ce qui était mon cas)
- Tremper les biscuits rapidement dans le mélange choco ou sirop et les disposer un à un contre la paroi du moule, côté arrondi vers l'extérieur.
- Faire ainsi tout le tour et laisser le fond vide.
- Verser la mousse au chocolat au centre du moule.
- Couvrir avec des biscuits réservés, eux aussi trempés.
- Poser sur la charlotte deux assiettes de la taille du moule et envelopper le tout de film.
- Mettre 3 heures au réfrigérateur.
- Pour le démoulage, enlever les assiettes et le film, plonger le fond du moule dans de l'eau chaude, poser un plat à service dessus et retourner la charlotte. On enlève ensuite le papier sulfurisé et on peut semer dessus des copeaux de chocolat et voilà !!!!!!!

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !

<http://g0urmandiz.canalblog.com>