

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes : 1 cercle de 14cms de diamètre et 4,5cms de hauteur

70g biscuits à la cuillère - 70g chocolat noir Caraïbes (Valrhona) - 30g beurre doux fondu et refroidi - 2 blancs d'oeufs - 70g sucre en poudre + 2cl d'eau - 5 cl mandarine impériale + 5cl d'eau -

Tapisser de film alimentaire le cercle placé sur un plateau ou une plaque à pâtisserie (en mouillant le cercle à l'aide d'un pinceau). Fondre au M.O. le chocolat 1minute30. Mélanger le chocolat avec le beurre. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Pendant ce temps, faire un sirop avec le sucre humecté d'eau au M.O. 1 minute. Tout en fouettant les blancs (qui sont déjà fermes) verser en continu le sirop. Fouetter jusqu'à refroidissement.

Dans une jatte, mélanger vivement 1/3 des blancs avec le chocolat. Ajouter les 2/3 restants des blancs délicatement.

Couper au couteau les biscuits dans la largeur en en conservant 4 entiers. Les imbiber de l'alcool mélangé avec l'eau, avec un pinceau dans le dos des biscuits; Les placer côté face contre le cercle. Couler 1/3 de la crème au chocolat. Placer 2 biscuits. Couler le reste de crème. Placer les 2 derniers biscuits. Appuyer délicatement. Rabattre le film. Entreposer au réfrigérateur.

Chantilly : 12,5cl crème liquide entière froide - 25g sucre glace - 1 càc d'extrait de vanille liquide -

Battre au fouet la crème, ajouter délicatement le sucre glace et la vanille liquide.

Démouler la charlotte sur un carton doré ou une assiette, le fond étant dessus, en ôtant le film alimentaire. Verser la chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée. Décorer le dessus du gâteau. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.