



Les idées Gourmandes...

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Pour 6 à 8 gourmands

Préparation : 20 min

Ingrédients :

- ⇒ 30 biscuits à la cuillère GROBOST
- ⇒ Mousse au chocolat :
250g de chocolat pâtissier fondu et mélangé à 4 jaunes d'œuf en dehors du feu, 4 blancs d'œuf montés bien fermement en neige avec du sucre et délicatement incorporés au mélange chocolat.
- ⇒ Crème anglaise ou coulis de fruit en accompagnement.



- Tapissez le fond et les côtés d'un moule assez haut de film étirable en le laissant généreusement dépasser (pour faciliter le démoulage !).
- Garnissez le tour et le fond du moule de biscuits à la cuillère en prenant soin de disposer le sucre glace des biscuits vers l'extérieure, votre charlotte sera plus jolie.
- Alternez successivement une couche de mousse au chocolat, une couche de biscuits autant de fois que nécessaire en terminant par une couche de biscuits.
- Laissez reposer au minimum 3h au réfrigérateur ou 1h au congélateur (le mieux étant de la préparer la veille et de la maintenir au réfrigérateur)
- Démoulez en retournant le moule sur un plat puis décorez à votre goût avec des fruits, des copeaux de chocolat ou de la chantilly.

Vous pouvez accompagner votre charlotte de crème anglaise ou de coulis.