



Toque & Tablier



### **Charlotte au chocolat**

**Pour 6 personnes**

**Préparation 20 min**

**Bien s'organiser :** Ce gâteau doit être réalisé la veille de la dégustation, la mousse au chocolat doit reposer au minimum 12h.

**On ne jette rien !** Je vous conseille d'accompagner cette charlotte d'une crème anglaise, vous pourrez utiliser les jaunes d'œufs non utilisés dans la mousse au chocolat !

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **L'épicier :**

- Une douzaine de biscuits à la cuillère (et non des boudoirs !)
- 30 g + 120 g de sucre pour la mousse
- 200 g de chocolat 70% Lindt Pâtissier (le meilleur !)

#### **Le crémier :**

- 6 ou 8 blancs d'œufs pour la mousse (+6 jaunes si vous faites la crème anglaise)
1. Réalisons le sirop de sucre : dans une casserole, faites bouillir 30 cl d'eau avec 30 g de sucre. A partir de l'ébullition, baissez le feu et laissez 5 minutes bouillir sur le feu. Eteignez le feu et réservez dans la casserole.
  2. Réalisons la mousse au chocolat (regardez ma recette de mousse au chocolat ultra aérienne). Réservez.
  3. Filmez votre moule à charlotte (cela vous permettra de démouler facilement la charlotte). Trempez la face plane de vos biscuits dans le sirop de sucre et disposez-les debout face bombée contre les parois du moule. Ne laissez pas d'espace entre les biscuits sinon la mousse s'immiscera entre les interstices.
  4. Versez la mousse au chocolat dans le moule. Si la mousse n'atteint pas le sommet des biscuits, découpez-les avec un couteau afin que la charlotte ait une base plane. Filmez et laissez reposer 12h au minimum au frais. Démoulez avant de servir et servez avec une crème anglaise (voir mon geste du chef). Envoyez !