

Charlotte au chocolat

Par Anna Grellier

Ingrédients :

20 biscuits cuillers

50cl de café froid

200g de chocolat pâtissier

3 œufs

100g de sucre en poudre

50g de beurre

2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

La mousse au chocolat est à préparer 2/3 heures à l'avance

Mettre à fondre au bain-marie ou au micro -onde les carrés de chocolat et le beurre ; bien mélanger pour obtenir une pâte onctueuse.

Dans un saladier mettre le chocolat fondu, les jaunes d'œufs et le sucre. Mélanger et laisser refroidir à température ambiante.

Battre les blancs d'œuf en neige très fermes, les incorporer délicatement au mélange en veillant à ne pas aplatir les œufs en neige.

Attendre 2/3h

Dans un moule à charlotte, disposer les biscuits trempés dans le café sur les côtés puis verser la mousse pour remplir le moule.

Mettre une dernière couche de biscuits au café sur le dessus, fermer le tout et laisser reposer au frigo 2/3 heures.

Bonne dégustation

