

Charlotte au chocolat



Pour 6 à 8 personnes :

Une vingtaine de boudoirs

(ou biscuits roses de Reims)

200 g de chocolat noir pâtissier

4 œufs

1 pincée de sel

Eau sucré

- Faire fondre le chocolat selon les indications mentionnées sur la papier (généralement, je me sers du micro ondes et j'y vais par petites touches de 30 sec, jusqu'à obtenir la consistance désirée).
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf avec le chocolat fondu et réserver.
- Dans un second récipient, battre les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs obtenus au mélange chocolat/jaune d'œuf, afin d'obtenir une mousse au chocolat assez ferme.
- Tapisser le moule à charlotte de papier film et tremper les boudoirs (ou les biscuits roses) dans un mélange d'eau sucrée (attention à ne pas trop les mouiller, ils risquent alors de se casser !!!). En recouvrir le fond et les parois du moule.
- Verser une première couche de mousse au chocolat, puis recouvrir de biscuits. Renouveler l'opération et terminer par une couche de boudoirs.
- Couvrir d'un papier film et poser éventuellement un poids sur le moule, pour bien tasser la charlotte. mettre au frais pendant 6 heures minimum et déguster (avec, pour les plus gourmands, un peu de crème anglaise).

