

La Charlotte Poire Chocolat

Ingédients

Pour la mousse au chocolat

200 g chocolat noir poulain

6 œufs

1 pincée de sel

Pour la charlotte

30 biscuits à la cuiller

1 boîte de 900mL + 1 petite boîte de 400 mL de poires au sirop

Facultatif: 1 cuillère de rhum

Préparation

Mousse au chocolat (à faire au moins 3h à l'avance)

Faire fondre le chocolat au micro-ondes (600W) avec 4 cuillères à soupe d'eau

Battre les blancs des œufs en neige avec la pincée de sel

Fouetter énergiquement les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu.

Incorporer les blancs en neige à la préparation

Laisser refroidir 3 heures au frigo.

Montage de la charlotte

Tremper les biscuits dans le sirop des poires et en garnir le fond d'un moule à charlotte

Couper les poires en petits morceaux

Alterner dans le moule la mousse et les poires

Terminer avec une couche de biscuits trempés dans le sirop.