



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Charlotte au chocolat



13h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

0

CUISSON

12h

REPOS

562

CALORIES

Étape 1

Montage des biscuits

- 1 Chemiser le moule à charlotte avec du papier aluminium, ceci permettra de démouler facilement la charlotte le moment venu.
- 2 Mettre l'eau et le rhum dans une assiette creuse.
- 3 Passer rapidement le dos des biscuits cuillère dans le mélange à base de rhum. Les placer verticalement contre la paroi du moule, côté bombé et sec à l'extérieur. Réserver.

Étape 2

Préparation de la mousse

- 1 Hacher grossièrement le chocolat noir.
- 2 Le déposer dans un bol passant au micro onde avec le beurre en dés.
- 3 Faire fondre le tout pendant 3 x 30 secondes en mélangeant entre chaque session. Il est également possible de faire fondre le mélange beurre/chocolat dans une petite casserole sur feu très doux.
- 4 Fouetter afin d'obtenir un mélange lisse.
- 5 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les biscuits

32 **Biscuit(s) à la cuiller**
20 cl **Eau**
2 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour la mousse au chocolat

300 g **Chocolat noir**
60 g **Sucre semoule**
60 g **Beurre**
5 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

20 g **Sucre glace**
20 g **Cacao en poudre**

- 6 Blanchir les jaunes avec 2/3 du sucre semoule.
- 7 Ajouter le mélange chocolat/beurre aux jaunes d'œufs, fouetter à nouveau.
- 8 Battre les blancs en neige. Lorsqu'ils sont bien mousseux, ajouter le tiers du sucre restant et battre pendant encore 1 minute.
- 9 Incorporer les blancs en neige à la préparation chocolatée.
- 10 Fouetter la crème liquide très froide pour obtenir de la crème chantilly. L'incorporer délicatement à la mousse au chocolat en soulevant la préparation avec une maryse.

Étape 3

Montage

- 1 Réserver un petit bol de mousse au chocolat pour le décor.
- 2 Verser la moitié de la mousse dans le moule à charlotte.
- 3 Humidifier les biscuits et les placer sur la mousse afin de former une couche.
- 4 Verser la mousse restante, fermer la charlotte avec le reste de biscuits humidifiés, côté dos apparent.
- 5 Replier le papier aluminium sur la charlotte.
- 6 Placer une assiette sur le dessus pour tasser et réserver pendant au moins 12 heures au frais.

Étape 4

Dressage

- 1 Démouler la charlotte.
- 2 Utiliser une poche à douille pour former de petites rosaces sur la charlotte avec le reste de mousse au chocolat.
- 3 Saupoudrer de cacao non sucré et de sucre glace.