



Charlotte au chocolat et à la noisette

- ✚ 200g de chocolat de couverture
- ✚ 60g de beurre
- ✚ 6 œufs
- ✚ 150g de sucre + 20g + 20g
- ✚ 33cl de crème fleurette entière
- ✚ 100g de noisettes
- ✚ 1 paquet de biscuits roses de Reims
- ✚ 20cl de sirop de sucre
- ✚ 4cs de cacao
- ✚ 1 pincée de sel

A faire la veille

Râper le chocolat et le mettre à fondre avec le beurre, à tout petit feu, dans une casserole à fond épais. Je le fais sur feu à induction, sur le degré 3, sinon le faire fondre au bain-marie.

Pendant ce temps, faire blanchir les jaunes d'œufs avec 150g de sucre et verser dessus le chocolat fondu, tout doucement en continuant de fouetter.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et 20g de sucre.

Mélanger 3cs de blancs en neige avec le mélange œufs/chocolat et mélanger vivement pour détendre l'appareil.

Mixer les noisettes grossièrement et les ajouter à la préparation.

Ajouter le reste des blancs, délicatement en soulevant la masse.

Faire une chantilly avec la crème fleurette et les 20g de sucre restants et l'ajouter à l'appareil toujours délicatement et toujours en soulevant la masse.

Dans une casserole mettre le sirop de sucre à chauffer et y ajouter le cacao, mélanger.

Montage

Sur un plat de service poser un cercle assez haut.

Tremper rapidement la face non sucrée des biscuits dans le sirop chaud et les disposer à l'intérieur du cercle, tout autour, puis tapisser le fond.

Verser l'appareil sur les biscuits et tapoter le plat pour que la préparation se tasse bien dans le moule.

Mettre au frais pour la nuit.

Le jour même

Décorer la charlotte et la servir avec une crème anglaise ou une compotée d'oranges pas trop sucrée.