



## Mes bonnes recettes

### Charlotte au chocolat

#### Ingrédients

- Pour 6 personnes environ
- 1 boîte de biscuits à la cuillère
- 8 g de gélatine alimentaire (feuilles)
- 1 tasse de café froid très fort
- 25 cl de lait
- 100 g de chocolat noir
- 2 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 35 cl de crème fraîche
- 120 g de sucre en poudre



**Préparation : 50 mn - Cuisson : 15 mn -  
Refroidissement : 1 h**

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre

Faire fondre à feu doux, le chocolat cassé en morceaux dans le lait

Hors du feu, verser peu à peu sur la préparation aux œufs, en mélangeant bien.

Ajouter 10 cl de crème.

Faire épaissir le mélange obtenu à feu doux, sans faire bouillir et en remuant sans cesse Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées, mélanger et laisser tiédir.

Monter les blancs en neige ferme.

Fouetter le reste de la crème en Chantilly.

Incorporer délicatement ces 2 préparations au mélange chocolaté

Mettre 1/2 h. au frais,

pour que la préparation prenne la consistance d'un fromage blanc.

Verser le café dans une assiette creuse.

Y trempez rapidement le côté non sucré des biscuits.

En tapisser (côté bombé vers l'extérieur), un moule à charlotte.

Verser la crème au chocolat à l'intérieur, en tassant bien.

Mettre au frais 1 h minimum