



Desserts

## Charlotte russe au chocolat

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

180 grammes de sucre en poudre  
150 grammes de chocolat noir  
180 grammes de beurre  
180 grammes boudoirs  
6 feuilles de gélatine  
pépites de chocolat  
4 œufs  
farine

### Méthode de préparation

Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Cassez les oeufs et séparez les jaunes. Fondez le chocolat avec le beurre au micro-ondes.

Pressez l'eau de la gélatine et incorporez-la au chocolat chaud. Ensuite incorporez le sucre et les jaunes d'oeuf.

Battez les blancs en neige et incorporez-les prudemment au mélange de chocolat.

Placez le bord d'un moule à manquer de 15 cm de diamètre au milieu d'une assiette ronde. Coupez les biscuits à angle droit aux 2/3, badigeonnez leur base avec le mélange de chocolat et placez-les côte à côte autour du bord. Saupoudrez le fond avec le reste des biscuits écrasés. Versez ici le mélange de chocolat et laissez solidifier au frigo au moins 4 heures.

Retirez le bord du moule à manquer et décorez la Charlotte avec un ruban, une fleur et des éclats de chocolat.

### Conseil:

Super joli avec des éclats de chocolat de 3 couleurs.

### Ustensiles de cuisine

un moule à manquer

