



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Charlotte au chocolat et aux langues de chat



24h40 **35 min** **5 min** **24h** **475**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la charlotte au chocolat

250 g **Chocolat noir**
200 g **Biscuit(s) sec(s)
type langues de chat**
40 g **Sucre semoule**
25 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 c. à soupe **Sucre glace**
15 cl **Eau**
2 c. à soupe **Café soluble**

Étape 1

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2 Hors du feu, ajouter le beurre et bien mélanger. Laisser tiédir.
- 3 Séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs.
- 4 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le chocolat fondu.
- 5 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et le sucre glace.
- 6 Mélanger vivement 1/3 des blancs montés au chocolat afin de détendre la préparation.
- 7 Incorporer délicatement le reste des blancs.

Étape 2

Dressage des charlottes

- 1 Tapisser chaque ramequin de film alimentaire.
- 2 Dissoudre le café soluble dans l'eau froide.
- 3 Imbiber très légèrement un à un les biscuits dans le

- café. Puis tapisser au fur et à mesure le fond de chaque ramequin d'une couche de biscuit.
- 4 Recouvrir de mousse au chocolat jusqu'à mi hauteur. Couvrir à nouveau d'une couche de biscuit et finir par de la mousse.
- 5 Réserver au frais pendant 24 heures.
- 6 Deux-trois heures avant de servir, démouler les charlottes.
- 7 Tremper le fond du moule dans de l'eau très chaude et l'essuyer. Tirer délicatement sur le film pour extraire la charlotte du moule. La renverser sur le plat de service et décoller le film alimentaire avec précaution.
- 8 Disposer autour des charlottes le restant des biscuits (imbibés très légèrement ou non de café).
- 9 Servir sans attendre, accompagné de crème anglaise ou d'un coulis de fruits.