

ma charlotte au chocolat et chantilly

<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

200gr de chocolat noir
20 cl de crème fluide
150 gr de beurre
2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
5 oeufs
biscuits cuillère
décor un peu de poudre de cacao

pour la chantilly recette ici :<http://comete59.wifeo.com/recette-creme-chantilly.php>

dans un plat, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et la crème fluide
bien mélanger pour obtenir une pâte un peu mousseuse
au bain marie faire fondre le chocolat et le beurre
il faut qu'il soit bien fondu et bien lisse
battre les blancs en neige très ferme
ajouter les jaunes d'oeufs/sucre crème fluide au chocolat
puis versez cette préparation dans les blancs en neige
mélangez délicatement!
préparez les biscuits cuillère pour votre charlotte
versez la mousse au chocolat dedans et mettre au frais pour 3h
démoulez
faire votre crème chantilly et garnir généreusement
puis saupoudrer avec un peu de poudre au cacao
c'est prêt!
bon dessert!