|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Charlotte au chocolat | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Charlotte au chocolat |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 60 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 120 mn **Temps total :** 195 mn  **Difficulté :** Difficile |  |   **Pour 10 personnes :** Pour les biscuits dacquoises aux [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) : - 250 g de blancs d'oeufs - 150 g de sucre semoule - 250 g d'amandes en poudre - 100 g de sucre glace - 40 g de farine - 25 g de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) poudre - 150 g de [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs - 10 g de grué de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml)  Pour le bavarois au chocolat : - 250 g de lait entier - 75 g de jaunes d'oeufs - 50 g de sucre glace - 3 feuilles de gélatine - 300 g de chocolat ganache  - 300 g de crème fraîche liquide  Pour le sirop de punchage : - 100 g de sucre - 75 g d'eau - 2 cuillères à soupe de rhum brun  Pour la sauce chocolat d'accompagnement : - 200 g de crème fraîche liquide - 40 g de sirop de glucose - 100 g de [couverture](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300096/couverture.shtml) extra-bitter - 2 cuilères à soupe de rhum brun  Pour le décor : - 200 g de chocolat de [couverture](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300096/couverture.shtml) - sucre glace | |
|  |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | | Charlotte au chocolat | **1/** Confectionner les biscuits : Tremper les [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml) secs dans de l'eau bouillante pour les faire gonfler (environ 30 mn). [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs d'oeufs en les serrant à mi-parcours avec le sucre semoule. Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace, le [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) poudre et la farine - incorporer les blancs d'oeufs dans ce mélange, délicatement, en 2 fois - Incorporer les [raisins](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/151/raisin.shtml). [Dresser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/42/dresser.shtml) à la poche sur une feuille de papier sulfurisé en "goutte". Saupoudrer de grué de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) (éclats de [fèves](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml))- Les éclats de [fèves](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) donnent un croquant incomparable aux biscuits - Saupoudrer 2 fois d'un peu de sucre glace. Cuire à four moyen (175°) pendant 15 minutes environ (dépend du type de four) - [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml). | |
| |  |  | | --- | --- | | Charlotte au chocolat | **2/** Réaliser le bavarois au chocolat : Mettre à tremper la gélatine pour la ramollir. Faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'oeufs, le sucre. A chaud, incorporer les feuilles de gélatine ramollies puis chinoiser sur le chocolat. Laisser tiédir. | |
| |  |  | | --- | --- | | Charlotte au chocolat | **3/** A 30° environ, incorporer la crème fraîche foisonnée. [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml). | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **4/** Réaliser le sirop - dans une petite casserole, bouillir l'eau et le sucre - Arrêter au premier [bouillon](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/15/bouillon.shtml) - laisser refroidir - A froid, incorporer l'alcool. | |
| |  |  | | --- | --- | | Charlotte au chocolat | **5/** Tailler les biscuits tous à la même longueur et [parer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/94/parer.shtml) les bords (les couper proprement pour qu'ils s'adaptent parfaitement aux [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml)) - [Chemiser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/21/chemiser.shtml) un ou plusieurs [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) en tronc de cône avec les biscuits et les [puncher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300083/puncher.shtml) généreusement avec le sirop. Garnir à hauteur avec le bavarois et poser sur le dessus quelques biscuits punchés pour obturer le moule - Mettre au réfrigérateur 2 heures au moins pour que le chocolat reprenne corps. | |
| |  |  | | --- | --- | | Charlotte au chocolat | **6/** Réaliser la crème d'accompagnement : Dans une casserole, bouillir la crème avec le [glucose](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300155/glucose.shtml) - Arrêter au premier [bouillon](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/15/bouillon.shtml) - Verser sur le chocolat et attendre quelques minutes - [Lisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300084/lisser.shtml) au fouet puis incoporer le rhum - Sortir la charlotte du réfrigérateur et la retourner sur le plat de service - Verser un peu de crème sur la charlotte, [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) le reste pour le service - On peut, à ce stade, décorer la charlotte d'un ruban pour agrémenter la présentation. Réaliser le décor : [Fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) du chocolat au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) et l'étendre à la spatule (à défaut au pinceau) sur le plan de travail - Le laisser cristalliser puis, à l'aide d'une spatule ou d'un triangle, le racler rapidement pour réaliser des copeaux - les disposer sur le gâteau puis saupoudrer légèrement de sucre glace. | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** La crème d'accompagnement peut être servie froide ou chaude - A défaut de rhum on peut utiliser du Cointreau, du Grand-Marnier, Izara, Chartreuse | |