



## Ma charlotte chocolat noisettes

Recette pour 8 personnes. Préparation : 20 min. Pas de cuisson. Frais : 3 à 4 h.

### Ingrédients

Biscuits à la cuiller : 16  
Sirop de sucre de canne : 1 c. à s.  
Chocolat noir à pâtisser : 450 g  
Beurre doux : 150 g  
Poudre de noisettes : 75 g  
Arôme alimentaire naturel de noisette : quelques gouttes  
Œufs : 6  
Sucre en poudre : 100 g

### Matériel

un cercle de 18 cm  
deux jattes  
un fouet / un batteur sur socle  
une balance ménagère



*Poudre de noisette et d'or pour le décor*

### Réalisation

1. Sur l'assiette qui servira de présentation, déposer le cercle. Mélanger le sirop avec un peu d'eau.
2. Couper la base arrondie des biscuits à la cuiller et les tremper à peine dans le sirop, les placer la pointe vers le haut sur tout le pourtour intérieur du cercle. Placer le cercle de biscuits et son assiette au frais.  
*- vous remarquerez peut-être sur ma photo que je les ai installés en quinconce : un biscuit de face, un biscuit de dos sur tout le périmètre. En fait, ce n'était pas nécessaire. C'est même plus joli avec tous les biscuits de face. -*
3. Dans une jatte, faire fondre le chocolat avec le beurre et unifier à la cuillère en bois. Ajouter la poudre de noisettes et bien lisser le tout.
4. Dans l'autre jatte, recueillir les jaunes d'œufs et les fouetter vivement avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la crème au chocolat et aux noisettes et éventuellement quelques gouttes d'arôme de noisette.
5. Dans le bol du robot, monter les blancs d'œufs en neige ferme, les incorporer très délicatement à la préparation précédente en soulevant la masse en douceur pour ne pas les réduire en eau.
6. Sortir le cercle sur son plat du frais et verser la mousse au chocolat et aux noisettes au creux des biscuits. Bien égaliser la surface et replacer au frais, éventuellement un peu au congélateur avant le réfrigérateur si vous disposez de peu de temps.
7. Sortir la charlotte au moins 30 minutes avant de la servir, et saupoudrer sa surface d'un peu de poudre de noisette et de poudre alimentaire dorée pour le décor.
8. Au moment de couper des parts, compter 2 biscuits de large par convive, ce qui vous fait 8 parts dans cette charlotte. Régalez-vous !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)

Charlotte au chocolat et aux noisettes