

La Charlotte poire-chocolat

de Lynda



Ingrédients

3 à 4 poires

Pour les biscuits à la cuillère :

3 blancs d'œuf
3 jaunes d'œuf
100 g de sucre fin
100 g de farine

Pour la génoise :

4 œufs
125g de sucre fin
80g de farine
30g de maïzena
25 g de cacao en poudre non sucré

Pour la mousse au chocolat

4 œufs
70g de sucre fin
100g de chocolat noir
12 g de cacao en poudre
65g de beurre
40cl de crème liquide

Pour le sirop au chocolat

15g de cacao poudre
200g d'eau
100g de sucre fin

Recette

1/ Préparer les biscuits à la cuillère : monter les blancs en neige ferme puis rajouter le sucre petit à petit en battant, jusqu'à former un bec d'oiseau. Rajouter les jaunes en mélangeant délicatement, puis la farine. Mettre la préparation dans une poche à douille et former des biscuits de 7 à 8 cm sur une plaque de cuisson. Enfourner 9 à 10 min dans un four préchauffé à 180°C.

2/ Préparer la génoise : mélanger les œufs et le sucre fin jusqu'à obtention d'un mélange clair et épais. Rajouter ensuite la farine, la maïzena et le cacao, mélanger. Verser la préparation dans un plat et faire cuire pendant 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

3/ Préparer le sirop : mettre dans une casserole l'eau, le cacao, le sucre, porter à ébullition tout en mélangeant. Laisser refroidir.

4/ Préparer la mousse : mettre le fouet et le récipient au congélateur 30 minutes avant de commencer la préparation. Monter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme puis laisser reposer. Faire fondre le chocolat et ajouter le beurre fondant et le cacao poudre. Casser les œufs, ajouter le sucre fin et mélanger le tout jusqu'à ce que ça blanchisse et double de volume. Incorporer le mélange chocolaté dans les œufs, ménager à l'aide d'un fouet. Pour finir incorporez la crème dans la préparation en mélangeant délicatement.

5/ Couper les poires en petits morceaux.

6/ Dans un cercle à charlotte, composer le tour avec les biscuits cuillère, mettre un fond de génoise et imbiber d'un peu de sirop. Mettre par-dessus la mousse au chocolat avec les morceaux de poire.

8/ Répéter l'opération (génoise, sirop puis mousse, sans poires cette fois) et bien lisser le sommet du gâteau pour qu'il soit joli.

9/ Stocker 3h au réfrigérateur avant de servir.

Bon appétit !