

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

- Biscuit à la cuillère :
 - 125 g de sucre,
 - 100 g de farine,
 - 20 g de fécule de pomme de terre,
 - 4 œufs,
- (PM) Sucre glace.
- Sirop :
 - 30 cl d'eau (ou jus de fruit),
 - 30 g de sucre,
 - (PM) vanille.
- Crème bavaroise :
 - 30 cl de lait,
 - 4 jaunes,
 - 70 g de sucre,
 - (PM) vanille,
 - 4 feuilles de gélatine,
 - 30 cl de crème fleurette,
- Mousse au chocolat :
 - 50 cl de crème fleurette,
 - 250 g de chocolat.

Mélanger le sucre et l'eau du sirop et faire chauffer. Réserver.

Faire tremper la gélatine.

Découper la vanille dans la longueur.

Faire chauffer le lait avec la vanille. Laisser infuser.

Blanchir les jaunes et le sucre.

Ajouter du lait dans les jaunes puis tout mélanger avec le lait.

Faire cuire à feux doux en remuant de bas en haut (comme une crème anglaise).

Essorer la gélatine et la placer dans le lait à plus de 45° C.

Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps. On peut réchauffer un peu si cela fige trop.

Mélanger la farine et la fécule de pomme de terre.

Monter les blancs en neige.

Ajouter peu à peu le sucre en laissant tourner le mixer. Laisser encore tourner 2 minutes.

Mélanger les jaunes. Les ajouter au mélange.

Remuer doucement avec une Maryse de bas en haut.

Ajouter peu à peu la farine.

Avec une douille unie de 10, faire des bandes resserrées sur une longueur de 35 cm et un disque. Saupoudrer les bandes de sucre glace. Relever à la verticale pour faire tomber l'excédent de sucre.

Cuire 10 mn à 200° C.

Laisser refroidir. Retourner, retirer la feuille sans trop la relever.

Couper les bandes en deux dans la longueur.

Imbiber au pinceau les bandes et le disque.

Chemiser le cercle avec les bandes.

Retailer le disque, le placer au fond.

Battre la crème Chantilly.

Mélanger à la crème.

Placer une couche dans le moule.

Battre la crème Chantilly.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Faire chauffer à 40° C.

Ajouter d'un coup dans le chocolat, remuer très vite.

Placer dans le moule avec une poche à douille.

Placer au frais.