

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

RECETTE N°2064

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 400 g de chocolat
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à dessert de fécule
- 8 biscuits à la cuiller
- quelques amandes
- beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère en bois
- bol
- fouet
- mortier
- moule à charlotte
- pinceau
- bain-marie
- cuillère à dessert

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Faire bouillir le lait avec le chocolat râpé.
02. Pendant ce temps, travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre et la fécule.
03. Verser peu à peu le lait dessus.
04. Remettre sur le feu, sans cesser de tourner pour faire épaissir la crème.
05. Retirer du feu.
06. Laisser tiédir.
07. Ajouter les blancs battus en neige très ferme, puis les biscuits finement écrasés.
08. Verser dans un moule à charlotte bien beurré.
09. Faire cuire au bain-marie à four très doux, pendant 40 minutes environ (la charlotte est cuite lorsqu'une aiguille à tricoter enfoncée au milieu ressort sèche).
10. Laisser refroidir avant de démouler.
11. Garnir avec quelques amandes.

NOTES PERSONNELLES
