

CHARLOTTE AU CHOCOLAT à L'ORANGE

RECETTE N°2068

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 150 g de chocolat fondant
- 1 orange
- 1 c à soupe de sucre
- 50 g de beurre
- 4 oeufs
- eau
- 100 g d'écorces d'oranges confites
- une trentaine de biscuits à la cuillère
- 2 c à soupe de liqueur d'orange
- copeaux de chocolat à volonté

MATERIELS INDISPENSABLES

- bain-marie
- casserole
- cuillère en bois
- couteau
- fouet
- bol
- moule à charlotte
- papier d'aluminium
- réfrigérateur
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



17 ETAPES A SUIVRES

01. Cassez le chocolat en petits morceaux.
02. Laissez-les se ramollir au bain-marie.
03. Faites un sirop avec le jus d'orange et le sucre.
04. Ajoutez ce sirop au chocolat fondu ainsi que le beurre ramolli.
05. Retirez du feu.
06. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
07. Ajoutez ceux-ci au chocolat ainsi que la moitié des écorces d'orange coupées en petits morceaux.
08. Fouettez les blancs d'oeufs en neige.
09. Incorporez-les délicatement à la crème.
10. Tapissez un moule à charlotte de papier d'aluminium.
11. Taillez les biscuits à la cuillère pour tapisser le fond et les parois du moule.
12. Trempez-les rapidement au fur et à mesure dans la liqueur coupée d'eau.
13. Remplissez le moule de mousse au chocolat et de petits morceaux de biscuits.
14. Terminez par une couche de biscuits.
15. Mettez au frais jusqu'au lendemain pour faire durcir la mousse.
16. Au moment de servir, démoulez la charlotte.
17. Décorez de copeaux de chocolat.

NOTES PERSONNELLES
