

CHARLOTTE DE MACARONS AU CHOCOLAT

RECETTE N°2070

NOTATION

- Prix : 3/10
- Difficulté : 7/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 15 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de chocolat fondant
- 1 dl de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 500 g de macarons moelleux
- 1 tasse de café très fort
-
- Pour garnir :
- 125 g de chocolat
- 3 c à soupe d'eau
- 50 g de beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- casserole
- cuillère en bois
- bain-marie
- papier d'aluminium
- moule à charlotte
- assiette
- réfrigérateur
- plat de service
- verre doseur
- tasse
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



14 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre.
02. D'autre part, faites fondre le chocolat au bain-marie avec le lait.
03. Quand il est lisse, incorporez, hors du bain-marie, le jaune d'oeuf.
04. Mélangez le chocolat au beurre sucré.
05. Garnissez un moule à charlotte de papier d'aluminium beurré.
06. Trempez rapidement les macarons dans le café, sans trop les imbiber.
07. Tapissez en le fond et les parois du moule.
08. Remplissez ensuite le moule de crème au chocolat et de macarons trempés dans du café, en alternant et en terminant par des macarons.
09. Mettez une assiette et un léger poids par-dessus.
10. Placez la charlotte au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
11. Démoulez sur le plat de service en renversant le moule.
12. Retirez le papier.
13. Pour la garnir, faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'eau et le beurre.
14. Versez sur la charlotte.

NOTES PERSONNELLES
