

Charlotte aux cerises et au chocolat

Ingrédients :(pour 6 personnes)

- 300g de chocolat noir
- 125g de beurre
- 4 œufs
- 50g de sucre glace
- 250g de biscuits à la cuillère
- 350g de cerises griottes
- 3c.à soupe de kirsch
- 1 pincée de sel



Préparation :

1. Égouttez les griottes en conservant le jus
2. Séparez le blanc des jaunes d'œufs
3. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre sans ajouter d'eau au bain-marie.
4. Hors du feu, incorporez le beurre en parcelles et mélangez le tout.
5. Versez cette préparation sur les jaunes en remuant.
6. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel puis ajoutez le sucre glace tout en continuant de fouetter pour obtenir une préparation lisse et brillante.
7. Incorporez ces blancs d'œufs à la préparation précédente ainsi que les griottes.
8. Trempez rapidement les biscuits dans le jus des griottes parfumé avec le kirsch et tapissez le fond et les côtés d'un moule à charlottes.
9. Versez la moitié de la mousse, ajoutez des morceaux de biscuits puis le restant de mousse. Tassez bien. Recouvrez avec une couche de biscuits et réservez au réfrigérateur 12 heures.
10. Démoulez et décorez avec des copeaux de chocolat.

1 recette par personne, pensez au moule à charlotte.

La recette originale est faite avec des biscuits roses de Reims.