

Charlotte au chocolat à l'ancienne

- 12 ou 13 grandes tranches de pain de mie
- 250g de chocolat pâtissier
- 100+2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 grand verre de café fort
- 4 jaunes+5 blancs d'œufs
- 100g de beurre pommade.



■ *La recette originale pour un peu de nostalgie.*

Servir : Après avoir démoulé avec éventuellement de la crème anglaise.

Variation

Utilisez des biscuits cuillère à la place du pain de mie, et ajoutez quelques morceaux de poire ou de banane dans la mousse.

■ Faites légèrement griller les tranches de pain de mie, puis éliminez la croûte, et coupez les en 2.

■ Sucrez le café avec les 2 cuillères à soupe de sucre, puis trempez légèrement dedans, les morceaux de pain de mie. Tapissez les cotés et le fond du moule à charlotte avec le pain de mie en faisant se chevaucher les morceaux.

■ Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis hors du feu ajoutez le beurre. Mélangez puis incorporez les jaunes d'œufs. Mélangez encore.

■ Montez les blancs en neige, versez le sucre, puis battez encore quelques instants. Mélangez les blancs avec le chocolat, délicatement à l'aide d'une spatule, puis versez ce mélange dans le moule. Recouvrez avec les derniers morceaux de pain de mie.

■ Protégez d'un film alimentaire, et laissez prendre au réfrigérateur une douzaine d'heures.

Conseils

Ajoutez une pincée de sel, ou un peu de jus de citron pour monter les blancs plus facilement.