



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 1 H**

### **CHARLOTTE CHOCOLAT**

#### **INGREDIENTS:**

##### Mousse chocolat :

4 œufs  
70 g de sucre semoule  
100 g de chocolat noir  
12 g de cacao poudre  
65 g de beurre  
250 g de crème liquide

##### Sirop :

15 g de cacao poudre  
200 g d'eau bouillante  
100 g de sucre semoule

#### **METHODE :**

La Charlotte Chocolat est un classique ! Sa délicate mousse chocolat fond littéralement sous la langue! C'est un gâteau qui se prévoit. Il convient de faire la génoise chocolat et le sirop à l'avance, afin que ces deux éléments soient froids au moment du montage.

##### Mousse Chocolat :

Commencez par mélanger le sucre semoule avec 1/3 d'eau, portez à ébullition, puis poursuivez la cuisson du sucre pendant 4 mn (des bulles de plus en plus épaisses se forment à la surface). Cassez les œufs dans un saladier, puis versez le sucre dessus lorsqu'il est cuit, tout en battant l'ensemble avec un batteur électrique. Poursuivez jusqu'au complet refroidissement. Le mélange va blanchir et prendre une consistance mousseuse. Faites fondre le chocolat noir ainsi que le beurre, le tout au micro ondes, ajoutez le cacao poudre à ces deux éléments, et mélangez à l'aide d'un fouet. Montez la crème liquide en Chantilly, puis reprenez la première préparation, ajoutez le mélange chocolat-beurre-cacao, mélangez et pour finir, incorporez délicatement la crème Chantilly. Mettez la mousse au réfrigérateur pendant une petite heure pour qu'elle se raffermisse.

##### Sirop Cacao :

Portez l'eau à ébullition, versez sur le cacao puis mélangez. Ajoutez le sucre semoule, et portez-le tout à nouveau à ébullition. Laissez refroidir avant utilisation.

##### Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat. Prendre une génoise chocolat (faite la veille !), et couper la en trois dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni une grande lame. Une petite astuce pour couper droit, plaqué la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faite tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Déposez un premier disque de biscuit au fond du cercle, et imbibe-le de sirop cacao.

Étalez une première couche de mousse chocolat sur une hauteur de 1 cm, puis déposez un second disque de biscuit préalablement imbibé de sirop. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant d'étaler une nouvelle couche de mousse chocolat. Déposez le dernier disque de génoise préalablement imbibé de sirop, puis complétez le cercle de mousse chocolat que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou un grand couteau scie. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Pour terminer, saupoudrez toute la surface de la Charlotte de cacao poudre, puis retirez le cercle délicatement.

Attachez autour du gâteau un ruban de la même hauteur que le cercle, en terminant par un beau nœud sur le côté. Il existe des rubans exprès pour cette utilisation, mais le plus important, c'est sa largeur, pour le reste cela n'a pas trop d'importance.

Quelques copeaux de chocolats, et un ruban de couleur « Or » torsadé (comme pour les cadeaux) posé sur le dessus, seront du plus bel effet !

La Charlotte Chocolat fait désormais partie de vos classiques ! Régalez-vous !