Charlotte au chocolat

6 pers 45 mn

Les **ingrédients**

- 24 biscuits à la cuillère
- 250 g de chocolat pâtissier
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 5 cl de lait
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 30 g de sucre glace
- 10 cl de rhum

La **recette**

Etape 1

Beurrer légèrement un moule à charlotte et disposer dans le fond un rond de papier sulfurisé.

Etape 2

Verser 10 cl d'eau et le rhum dans le fond d'une assiette creuse. Tremper rapidement les biscuits et tapisser entièrement le fond et les bords du moule (côté bombé vers l'extérieur).

Etape 3

Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

Etape 4

Mettre à fondre le chocolat avec le lait dans un saladier au bain-marie doux. Le laisser fondre entièrement et le lisser avec une spatule. En maintenant la préparation au bain-marie ajouter
peu à peu le beurre en petits morceaux en remuant, puis les jaunes d'œuf l'un après l'autre.
Travailler la crème quelques instants jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse puis retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

Etape 5

Monter les blancs d'œuf en neige en ajoutant à la fin le sucre glace en pluie. Battre la crème liquide en chantilly. Incorporer les deux préparations à la crème afin d'obtenir un mélange
homogène. Remplir le moule avec la mousse au chocolat, terminer par une couche de biscuits imbibés. Couvrir d'une assiette et mettre au frigo jusqu'au lendemain.