

Charlotte au chocolat

200 g de chocolat noir

80 g de beurre

4 œufs

12 biscuits à la cuillère

80 g de sucre

Pour la sauce chocolat

200 g de chocolat noir

20 cl de crème liquide

Faites fondre à feu doux le chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez longuement pour faire fondre les deux ingrédients, ajoutez les jaunes un à un et lissez encore.

Montez les blancs en neige ferme avec le sucre puis incorporez délicatement les blancs au chocolat fondu avec une spatule. Disposez les biscuits à la cuillère sur les parois et le fond du moule à charlotte. Versez la préparation chocolatée à l'intérieur.

Réservez au réfrigérateur au moins une nuit avant de démouler. Sur feu doux, faites chauffer la crème liquide et incorporez le chocolat noir haché hors du feu. Lissez avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Nappez la charlotte avec le chocolat fondu et servez.

