

Charlotte au café

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 150g de blancs d'œufs (environ 5 blancs)
- 150g de sucre
- 100g de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes)
- 130g de farine
- 80g de pépites de chocolat
- 75g d'eau
- 10g d'extrait de café
- 35g de chocolat noir
- 45g de crêpes dentelles
- 50g de praliné
- 250g de lait entier
- 100g de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes)
- 120g de sucre
- 8g de gélatine (4 feuilles)
- 40g d'extrait de café
- 400g de crème liquide entière

Préparation

1. dans une petite casserole et portez à ébullition.
2. Imbibez légèrement le biscuit cuillère qui constitue la base de la charlotte pour réserver le reste pour le montage.
3. Faites fondre le chocolat noir, puis ajoutez les crêpes dentelles émiettées et le praliné.
4. Etalez le croustillant sur la base de biscuit cuillère imbibé, et placez au frais pour que le croustillant durcisse.
5. Mettez la gélatine à réhydrater dans un grand bol d'eau froide, puis faites chauffer le lait et l'extrait de café.
6. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
7. Versez le lait chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
8. Faites cuire jusqu'à 83°C en remuant sans arrêt, puis hors du feu ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
9. Faites refroidir la crème jusqu'à 35-40°C, puis montez la crème liquide en chantilly.
10. Ajoutez $\frac{1}{4}$ de la chantilly à la crème anglaise en remuant bien au fouet, puis ajoutez le reste délicatement à la maryse.
11. Quand la mousse est prête, passez au montage immédiatement.
12. Montage et finitions : Glaçage neutre Pépites de chocolat Versez la moitié de la mousse sur le croustillant, puis parsemez avec quelques pépites de chocolat.
13. Ajoutez le deuxième biscuit cuillère, imbibez-le puis versez le reste de mousse jusqu'à hauteur des biscuits.
14. Mettez au frais pour au moins 3 heures (ou au congélateur pour les plus pressés), puis glacez avec un peu de glaçage neutre et décorez avec quelques pépites de chocolat avant de vous régaler !