

Charlottes au chocolat blanc

Pour 8 mini charlottes

La mousse au chocolat blanc

Ingrédients

***200g de chocolat blanc pâtissier
11 g de gélatine
6 c. à soupe de lait
2 jaunes d'oeuf et 3 blancs d'oeuf
40cl de crème fraîche entière liquide.
48 biscuits roses de Reims minis***

Eau de rose

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie et y ajouter le lait, quand il est fondu mais pas chaud, y ajouter les jaunes d'œuf et fouetter.

Faire fondre la gélatine essorée 30 s au micro-ondes à pleine puissance. L'ajouter au chocolat.

Monter la crème en chantilly dans une jatte bien froide.

Quand elle se raffermi la mélanger délicatement au mélange chocolaté à l'aide d'une maryse.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation en soulevant la masse et en la retournant, ne pas fouetter.

Garnir les cercles de biscuits préalablement trempés dans l'eau de rose ou autre parfum de votre choix et y verser la mousse.

Mettre au froid 4h avant de décercler.

Vous pouvez très bien le congeler, et le sortir 6h avant dégustation en le laissant décongeler au frigo, mais d'abord enlever le cercle dès la sortie du congélateur.

Décorez selon votre humeur.

NICOLE PASSIONS