

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MINI CHARLOTTES AUX NOIX - SAUCE AU CHOCOLAT NOIR**

La recette : conseil : les biscuits, la crème anglaise peuvent être préparés l'avant-veille, le montage la veille.  
pour 8 personnes :

Biscuits à la cuiller : 3 oeufs - 80g + 10g sucre semoule - 75g farine - 60g sucre glace -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec 80g de sucre dans le bol du Kitchenaid (ou autre) à vitesse moyenne pdt 5 minutes puis incorporer la farine sans la travailler. Monter les blancs à grande vitesse en ajoutant les 10g de sucre semoule à mi-parcours. Verser en une seule fois le mélange sucre - jaunes - farine sur les blancs et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse n°10 de ce mélange. Pocher sur une feuille de papier sulfurisé (pour moi j'en ai fait environ une trentaine). Les saupoudrer de sucre glace, enfourner et cuire 18 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir. Décoller. À conserver dans une boîte en fer.

Crème anglaise : 20cl lait entier - 2 jaunes d'oeufs - 25g sucre - 1 gousse de vanille -

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, délayer avec le lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et cuire tout en remuant jusqu'à 83°. Retirer du feu, fouetter encore puis laisser refroidir. Ôter la gousse de vanille, passer éventuellement au chinois. À conserver dans une bouteille au réfrigérateur.

Crème au beurre : 150g sucre semoule - 150g beurre doux pommade - 100g noix hachées -

Fouetter le beurre et le sucre dans le Kitchenaid jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les noix. Ôter le fouet et adapter la feuille ou fouet plat, verser petit à petit la crème anglaise tout en faisant tourner à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une crème au beurre onctueuse épaisse.

Montage : 8 cercles en inox de Ø 6cm - rhodoïd -

Poser sur un plateau les cercles, les chemiser de rhodoïd. Couper les biscuits à la cuiller à la hauteur désirée. Les dresser contre la paroi des cercles. Poser un morceau au fond. Verser la crème au beurre à l'aide d'une poche. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain recouverts d'un film alimentaire.

Service : sauce au chocolat noir : 200g chocolat noir - 40g beurre - 2 càs d'eau -

Mettre tous les ingrédients dans une casserole avant le début du repas. Au moment du dessert chauffer à feu très doux tout en remuant. Démouler les mini-charlottes sur les assiettes, décorer avec la sauce chocolat et une 1/2 noix sur le dessus.

**Menus Propos © 2007**

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr