

# Charlotte au chocolat



8 jaunes d'œufs – 50 cl de lait entier – 30 cl de crème liquide très froide – 200 g de chocolat noir – 15 biscuits à la cuillère – 150 g de sucre – 5 feuilles de gélatine (10 g) – 10 cl de sirop de sucre (10 cl eau + 15 g de sucre) – 2 cuillères à soupe de rhum

Dans un bol d'eau froide, mettez la gélatine à ramollir pendant 10 minutes.

Dans une casserole, faites bouillir le lait. Dans un saladier fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez dessus le lait en mince filet sans cesser de tourner, puis versez dans la casserole et faites cuire à feu très doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (10 minutes environ).

Essorez la gélatine et diluez-la dans la crème anglaise. Réservez.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez-le à la crème anglaise, mélangez. Laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme, et incorporez-la à la crème au chocolat refroidie.

Dans une assiette creuse mélangez le sirop de sucre et le rhum.

Posez un disque de papier cuisson dans le fond d'un moule à charlotte

Trempez-y rapidement les biscuits et tapissez les parois du moule.

Versez la préparation au chocolat, couvrez de film étirable.

Surmontez d'une assiette et laissez prendre au réfrigérateur au moins 12 heures.

Pour démouler plongez le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude et retournez sur le plat de service.

