

## Dessert

### CHARLOTTE AU CHOCOLAT

Recette pour 4 personnes

Temps de réalisation : 2 h 15

Cuisson : 35 mn, Réfrigération : 1 h

Quelques copeaux de chocolat râpé

#### **Ingrédients**

##### **Biscuit à la cuillère au chocolat**

3 œufs  
70 g de sucre semoule  
60 g de farine T55  
10 g de fécule de pomme de terre  
15 g de cacao poudre  
1 petite pincée de fleur de sel

##### **Pâte de fruit sec caramélisés**

50 g d'eau  
200g de sucre semoule  
150 g de noisettes brutes  
150 g d'amandes brutes

##### **Ganache au chocolat mousseuse**

95 g de lait demi-écrémé  
95 g de crème liquide  
150 g de chocolat noir  
40 g de pâte de fruits secs

##### **La crème légère à la vanille**

120 g de crème légère  
25 g de mascarpone  
10 g de sucre glace  
70 g de crème pâtissière vanillée

##### **Le croustillant au chocolat**

50 g de sucre cassonade  
65 de poudre de noisettes  
50 g de farine, T45  
3 pincées de fleur de sel  
50 g de beurre froid  
Pour le croustillant chocolat :  
25 g de beurre  
50 g de chocolat  
45 de noisettes entières  
75 g de pâte de fruits secs caramélisées, ou à défaut du praliné acheté dans les commerces  
210 g de streusel chocolat  
2 pincées de fleur de sel

## **Progression**

### **Biscuit à la cuillère au chocolat :**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Fouettez les jaunes avec 20 g de sucres semoule, pendant 5 mn, pour qu'il soit bien mousseux et aérien

Dans la cuve du robot, montez les blancs en neige, avec 50 g de sucre semoule restant, bien fermes  
Incorporez-les en plusieurs fois, aux jaunes mousseux

Mélangez délicatement, de bas en haut, puis ajoutez les poudres, farine, fécule de pommes de terre, cacao, fleur de sel, préalablement tamisées

Mélangez à nouveau, délicatement de bas en haut à l'aide d'une Maryse

Étalez la pâte à biscuit sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, sur 5 mm d'épaisseur, puis faites cuire au four à 170°C, pendant 8mn

Aussitôt cuit, retirez le biscuit de la plaque avec le papier sulfurisé laissez-le tiédir à température ambiante, avant de le retourner à l'aide d'une seconde feuille de papier sulfurisé et de le décoller délicatement

### **La pâte de fruits secs caramélisés :**

Réalisez la pâte en la divisant par 3 portions

Cuisson du sucre : dans une cocotte en fonte, portez à ébullition 50 g d'eau avec le sucre, quand la température atteint 116°C, ajoutez les noisettes et les amandes entières

Cuisson des fruits secs : enrobez soigneusement les fruits secs de ce sirop de sucre, puis cuisez 20 mn sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, le sucre qui blanchit, quelques minutes après l'adjonction des fruits secs, va finir par les caraméliser de toutes parts (couleur auburn, blond foncé)

La pâte pralinée : versez les amandes et les noisettes ainsi caramélisées sur une plaque en téflon, puis étales-les pour que cela refroidisse plus rapidement

Quand ils sont bien froids, mixez les fruits secs dans un robot, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien crémeuse.

### **La ganache au chocolat mousseuse :**

La ganache au chocolat : dans une casserole portez à ébullition le lait avec la crème liquide, versez sur le chocolat préalablement concassé

Bien mélanger pour que le chocolat soit bien fondu, puis mixez l'ensemble, (mixeur plongeant)

Ajouter la pâte de fruits secs caramélisés, mélanger intimement

Laisser refroidir la ganache à température ambiante.

La crème montée : dans la cuve du robot, fouettez la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse, (pas trop ferme) mettez au frais

La meringue italienne : Dans une petite casserole, cuire le sucre semoule avec 2 c. à s. d'eau jusqu'à l'obtention d'un sirop cuit à 121°C, cuisson au petit boulé

Dans la cuve du robot, versez les blancs d'œuf, mélangez-les à vitesse moyenne, avant d'y incorporer le sirop

Passez alors en vitesse rapide, jusqu'à obtention d'une texture de blancs en neige, fermes et brillants

La ganache au chocolat mousseuse : Lorsque la température de la ganache au chocolat est retombée à 30 °C, incorporez-lui, délicatement, 75 g de meringue italienne, puis la crème montée, tout aussi délicatement.

### **La crème légère à la vanille :**

Dans la cuve du robot, fouettez la crème liquide avec le mascarpone et le sucre glace, à vitesse moyenne

Quand la crème est suffisamment montée, incorporez-la délicatement à la crème pâtissière à la vanille, dans un saladier

Mélangez délicatement.

### **Le croustillant au chocolat :**

Le streusel chocolat : Dans la cuve de robot, versez l'ensemble des ingrédients, sauf le beurre, puis ajoutez, bien froid, coupé en petits morceaux

Mélangez le tout, à vitesse moyenne, pendant 5 mn, jusqu'à obtention d'une poudre légère non amalgamée

Répartissez cette poudre sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, puis faites cuire tout dans un four préchauffé à 170 °C, pendant 15 mn

Le croustillant chocolat : Fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, puis ajouter les noisettes entières préalablement torréfiées, au four à 160° pendant 15 mn et concassées

Mélangez le tout intimement, ajoutez le praliné, le steusel chocolat et la fleur de sel

Une fois que la préparation est bien homogène, étalez l'ensemble sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 1 cm, cuisez au four le tout à 160 °C, pendant 15 mn

### **Le Montage de la charlotte :**

Tapissez les parois de chaque verrine en laissant vierge 3 cm de largeur d'une bande de biscuit à la cuillère au chocolat, en laissant apparaître le dessous du biscuit (pas le côté lisse)

Versez, 1 grosse c. à s. de pâte de fruits secs caramélisés, ainsi que 10 g de croustillant au chocolat, 35 à 40 g de ganache au chocolat mousseuse, puis à nouveau 10 g de croustillant au chocolat, avant de terminer avec la crème légère à la vanille, à l'aide d'une poche à douille, cannelée

Laissez refroidir le tout au réfrigérateur pendant au moins 1 heure puis, juste au moment de servir, saupoudrez le tout du croustillant au chocolat, d'une pointe de pâte de fruits secs et quelques copeaux de chocolat râpé.