

Charlotte chocolat framboises

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients :

125 g de biscuits boudoirs (j'ai pris des biscuits roses de Reims)
2 verres de jus d'oranges pressées
2 cuillères à soupe de liqueur d'orange ou de cointreau
180 g de chocolat noir à pâtisser + 100 g pour la décoration
75 g de beurre
4 oeufs
1 pincée de sel
100 g de framboises (surgelées si ce n'est pas la saison)

Verser le jus d'orange et le cointreau dans une coupelle large. Rouler rapidement les biscuits dans cette préparation avant de les poser sur les parois d'un moule à charlotte. Au besoin recouper les biscuits pour qu'ils s'adaptent au moule.

Faire fondre le chocolat en morceaux au bain marie avec une noix de beurre. Une fois fondu, éteindre le feu, et incorporer le reste de beurre, en remuant à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

Quand le mélange est bien lisse, incorporer rapidement les jaunes d'oeufs en remuant. Verser dans un plat creux.

Battre les blancs avec une pincée de sel en neige ferme.

Quand le mélange chocolat / oeufs est bien refroidi, incorporer les blancs en neige.

Verser quelques cuillères de cette mousse au fond du moule à charlotte. Déposer 5 framboises, puis encore un peu de mousse.

Imbiber 3 biscuits de jus d'orange et de cointreau, et les déposer sur la mousse.

Verser le reste de mousse, puis les framboises, en en gardant quelques unes pour le décor.

Terminer par une couche de biscuits roses imbibés.

Poser un couvercle sur la charlotte, ou un film transparent.

Entreposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, démouler sur une assiette de service et décorer de framboises et de copeaux de chocolat prélevés avec un économe sur le chocolat restant bien frais.