

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Confirmé
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 2 h
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

Pour le biscuit au cacao :

- 120 g de farine
- 130 g de sucre en poudre
- 30 g de sucre glace
- 6 œufs
- 40 g de cacao en poudre

Pour la mousse au chocolat :

- 250 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 16 cl de lait
- 30 g de sucre en poudre
- ½ citron
- 1 grosse boîte de poires au sirop
- 1 sachet de sucre vanillé

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Mélangez la farine et le cacao. Fouettez les blancs d'œufs en neige pas trop ferme, en incorporant petit à petit le sucre en poudre. Ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant le mélange. Puis incorporez la farine au cacao.
2. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Etalez la moitié de la pâte en un disque de 15 cm d'épaisseur environ sur 2 mm d'épaisseur. Etalez le reste de pâte en un rectangle de 20 x 30 cm. Saupoudrez le tout avec la moitié du sucre glace. Réservez 5 min et saupoudrez à nouveau. Enfourez 15 min environ. Laissez refroidir hors du four et découpez le rectangle en bande de 3 x 10 cm environ. Egouttez les poires au sirop et saupoudrez-les de sucre vanillé.
3. Pour la mousse, faites fondre le chocolat haché au bain-marie. Incorporez petit à petit le lait chaud en remuant. Ajoutez les jaunes d'œufs et réservez dans le bain-marie tiède, hors du feu.
4. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre et le jus du citron. Montez-les en neige pas trop ferme. Incorporez 3 cuil. à soupe de blancs dans le mélange au chocolat puis incorporez délicatement le reste.
5. Tapissez un moule à charlotte de film étirable en le laissant dépasser sur les bords. Placez les bandes de biscuit sur les parois du moule. Versez ¼ de la mousse et ajoutez les dés de poires égouttés. Renouvelez l'opération en terminant par une couche de mousse. Couvrez avec le disque de biscuit et rabattez le film alimentaire. Réservez 12 h au frais.
6. Démoulez la charlotte 30 min avant de la servir, décorée de poires, de copeaux de chocolat et de feuilles de menthe.

