



Charlotte au chocolat & poires déstructurée



Ingrédients pour la mousse au chocolat :

- 180 g de chocolat aux éclats de noisettes
- 5 œufs
- 8 boudoirs au chocolat
- 1 c à s de Bailey (Irish Coffee)
- une tasse de café fort
- 3 poires au sirop

1. Faites fondre le chocolat 2 minutes au micro ondes avec 4 c à s d'eau et laissez tiédir.
2. Séparez les blancs et les jaunes. Battez les blancs avec une pointe de sel.
3. Mélangez les jaunes d'œufs et le chocolat fondu
4. Incorporez les blancs doucement et en plusieurs fois
5. Laissez refroidir 3 heures minimum au frigo

Une fois la mousse prise, déposez au fond d'une verrine de la mousse au chocolat, puis des bouts de boudoirs préalablement trempés dans le café avec la cuillère de Bailey. Déposez ensuite des dés de poires, puis à nouveau de la mousse au chocolat. Laissez au frais et sortez la verrine au dernier moment

Voilà votre charlotte à la poire et au chocolat un peu plus tendance !