



Charlotte Poire-Chocolat

Biscuits à la cuillère

Pour 40 biscuits

7 œufs 170g de sucre semoule 170g de farine tamisée Sucre glace	1 batteur Poche a douille
--------------------------------------------------------------------------	------------------------------

Préchauffez le four à 180°

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes
- Dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs en neige ferme en ajoutant progressivement le sucre. Ajouter le dernier quart de sucre à la fin pour raffermir les blancs.
- Ralentir la vitesse du batteur et ajouter les jaunes préalablement battu en omelette.
- Dès que le mélange est homogène, cesser de battre.
- Avec une spatule incorporer délicatement la farine en soulevant les œufs d'un mouvement circulaire.
- Dresser immédiatement les biscuits à l'aide d'une poche a douille. Dresser des bâtonnets de 10-12 cm de long sur un plaque revêtue de papier sulfurisé. Laisser assez de place entre les biscuits pour les laisser gonfler.
- Saupoudrer les biscuite de sucre glace. Attendez 5 minutes puis saupoudrer à nouveau de sucre glace.
- Enfourner et faire cuire 15min environ.

Charlotte

30 à 40 biscuits à la cuillère 200g de chocolat 50cl de crème liquide entière 1 grosse boîte de poire au sirop 4g d'Agar-Agar	1 C.A.S.R.O.L. 1 cul de poule 1 batteur ou fouet
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

- Faite bouillir environ 20 cl de jus de poire avec l'Agar-Agar
- Rajoutez hors du feu le chocolat coupé en petit morceaux et remuez jusqu'à ce qu'il fonde
- Montez la crème liquide en chantilly
- Intégrez délicatement la chantilly au chocolat refroidi (sinon la chantilly va retomber)
- Mettre au frais 20 minutes
- Préparez un moule a charlotte ou a défaut un bol.
- Tremper les biscuits dans le reste du sirop de poire
- Disposez des biscuits sur le fond et la paroi
- Versez une couche de mousse au chocolat sur les biscuits du fond
- Une couche de biscuit trempé dans le sirop
- Une couche de poire coupée en lamelle
- Terminez par une couche de mousse au chocolat
- Placez la charlotte au frais pendant au moins 4 heures