

Pâques

Charlotte à la crème chiboust

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Réfrigération : 12 heures

Pour 6 à 8 personnes : 30 à 36 biscuits à la cuillère ; 10 cl de cognac.

Crème chiboust : 3 feuilles de gélatine (6 g) ; 40 cl de lait entier ; 1/2 gousse de vanille ; 3 oeufs ; 75 g de sucre en poudre ; 75 g de farine ; 15 cl de crème liquide uht ; 1 cuillerée à soupe de sucre glace ; 200 g de chocolat riche en cacao.

Décor : copeaux de chocolat ; petits oeufs en chocolat.

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un petit saladier d'eau froide.

2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Le laisser en attente au chaud, toujours au bain-marie.

3. Préparer la crème chiboust : porter le lait à frémissement dans une casserole avec la demi-gousse de vanille coupée en deux et bien raclée. Retirer du feu et laisser infuser.

4. Pendant ce temps, casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

5. Travailler les jaunes dans un saladier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer alors la farine tamisée, puis délayer, peu à peu, avec le lait filtré.

6. Verser la préparation dans la casserole et laisser cuire sur feu doux, sans cesser de mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à consistance nappante. Verser dans un saladier froid pour arrêter la cuisson.

7. Faire chauffer la moitié du cognac dans une petite casserole. Essorer les feuilles de gélatine, les tremper dans le cognac pour les dissoudre, puis verser le tout dans la préparation précédente.

Bien battre au fouet.



8. Incorporer alors le chocolat fondu, bien délayer et lisser au fouet. Laisser refroidir complètement.

9. Monter les blancs d'oeufs en neige ferme et leur incorporer le sucre glace à la fin tout en continuant de les battre quelques minutes pour les "meringuer". Les incorporer délicatement à la crème refroidie.

10. Fouetter la crème liquide en chantilly et l'incorporer également à la crème refroidie, très délicatement.

11. Verser le cognac restant dans une assiette creuse, ajouter un verre d'eau et mélanger.

12. Couper quelques biscuits à la cuillère en biseau, les tremper rapidement dans le mélange cognac-eau et en garnir le fond d'un moule à charlotte en formant une rosace. En tapissant également les parois du moule.

13. Verser la moitié de la crème chiboust dans le moule, faire une couche intermédiaire de biscuits trempés, puis verser le reste de crème. Lisser et terminer par une couche de biscuits trempés, en les taillant en biseau, si nécessaire.

14. Poser une assiette et un poids sur le moule et mettre 12 heures au réfrigérateur.