

La Marmite de Claude

CHARLOTTE AUX POIRES ET CHOCOLAT

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

*15 à 20 biscuits à la cuillère
125 g de chocolat pour pâtisserie
100 g de crème liquide entière
200 g de crème fouettée
1 petite boîte de poires au sirop
4 feuilles de gélatine
2 c à s de rhum ou fleur d'oranger*

RECETTE

*Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide 10 mn .
Egoutter les poires au sirop et conserver le jus.
Dans un bol faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes 100g de chocolat dans les 100 ml de crème, remuer au fouet jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
Ajouter la gélatine essorée, bien mélanger et laisser refroidir.
Faire un sirop avec le jus des poires et 2 c à s de rhum (ou fleur d'oranger).
Tremper le côté plat des biscuits de manière à ce que l'extérieur de la charlotte reste présentable, en tapisser les côtés et le fond d'un moule à charlotte.
Ajouter la crème fouettée au mélange chocolat très doucement pour ne pas la faire retomber.
Puis couper les poires en petits dés et les ajouter au mélange.
Garnir la charlotte et terminer avec une couche de biscuits imbibés.
Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au moins 6 h au réfrigérateur.
Servir bien frais.
Décorer d'un coulis de fruits rouges et les copeaux de 25 g de chocolat.
Éventuellement napper de chocolat à couvrir.*