

CHARLOTTE NORMANDE CHOCOLAT & CAMEL AU BEURRE SALE

Ingrédients pour 8 personnes :

36 biscuits à la cuillère pâtisiers
200 g de sucre en poudre
50 g de beurre ½ sel
50 cl de crème fraîche liquide entière (Elle & Vire) très froide
100 g de chocolat à pâtisser corsé (64 % cacao)

Ce dessert se prépare au moins 4 h à l'avance



Monter la charlotte en trempant chaque biscuit dans un mélange d'1 verre d'eau et 10 cl de Cognac, tapisser le moule sur le fond et les parois et réserver.

Monter la crème en chantilly bien ferme (ne pas sucrer) et mettre au frais

Faire fondre au bain-Marie le chocolat.

Pour le caramel :

Mettre dans une casserole le sucre, humecter avec 3 c à c d'eau. Ajouter 2 gouttes de vinaigre. Chauffer à feu vif et retirer du feu dès que la préparation sent le caramel (l'inertie de la chaleur finit la cuisson). Laisser 1 min reposer puis ajouter le beurre. Dès que la préparation est un peu refroidie, ajouter 2 grosses c à s de crème fouettée et mélanger.

Pour la crème :

Quand le chocolat et la préparation caramel sont tièdes, mélanger les deux, puis ajouter le restant de crème fouettée bien froide.

Pour monter la charlotte :

Verser la préparation jusqu'à la moitié de la hauteur du moule.

Disposer sur la préparation 6 biscuits (trempés) parties bombées côté crème puis remplir jusqu'au bord du moule avec le restant de la crème.

Terminer par une couche de biscuits (trempés) parties bombées côté crème.

Poser une assiette sur les biscuits pour tasser la charlotte et mettre au froid pendant au moins 4 h.

Pour le nappage :

Ingrédients :

80 g de sucre en poudre
60 g de beurre ½ sel
15 cl de crème fraîche liquide entière (Elle & Vire)

Faire un caramel comme précédemment légèrement moins coloré. Ajouter hors du feu la crème liquide et faire bouillir 30 s et retirer du feu. Attendre 2 min et mélanger le beurre à la préparation. Verser dans un bol et mettre au froid jusqu'à utilisation.

Servir chaque part de charlotte napée de caramel.