

Charlotte aux Oursons Guimauve Cémoi

Préparation : 30 minutes – 4 heures de repos

Décoration : 15 minutes

Difficulté : **

4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 1 biscuit à bûche (à commander chez votre boulanger/pâtissier)
- 125g de chocolat noir
- 40g de chocolat Noir Bio Equitable CÉMOI pour la décoration
- 3 œufs
- 20g de beurre
- 125g de chocolat blanc
- 40g de chocolat blanc pour la décoration
- 35g + 125g de crème fleurette
- 4 feuilles de gélatine
- 18 à 20 Petits Oursons Guimauve CÉMOI

Matériel obligatoire : un cercle à pâtisserie d'environ 8cm de haut, 15cm de diamètre.

Recette

Mousse au chocolat noir

Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Râper le chocolat noir avec du beurre, le faire fondre lentement au bain-marie.

Une fois le chocolat bien fondu, ajouter les 2 feuilles de gélatine et laisser refroidir quelques minutes.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes et le chocolat fondu.

Monter les blancs en neige bien fermes, incorporer ensuite au chocolat fondu.

Mousse au chocolat blanc

Râper le chocolat blanc, le faire fondre lentement au bain-marie.

Porter 35g de crème fleurette à ébullition puis l'ajouter au chocolat blanc fondu.

Ajouter ensuite 2 feuilles de gélatine.

Mélanger énergiquement et laisser refroidir quelques minutes.

Fouetter 125g de crème fleurette en chantilly ferme, l'incorporer au chocolat blanc.

À l'aide du cercle à pâtisserie, découper un cercle dans le biscuit (environ 15cm de diamètre).

Mettre le biscuit (avec le cercle) sur du papier sulfurisé.

Ajouter la mousse de chocolat noir dans un premier temps.

Ajouter ensuite la mousse de chocolat blanc (réserver un petit ramequin de mousse).

Mettre la charlotte et le ramequin de mousse environ 4h au frigo.

Démouler lentement la charlotte et positionner les oursons tout autour avec la mousse restante.

Afin de décorer la charlotte, râper le chocolat blanc et le chocolat noir dessus.

Vous n'avez plus qu'à déguster.....