

## Charlotte choco-passion



## Charlotte choco-passion

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 8 personnes

### Ingédients

8 jaunes d'oeufs  
160 g de sucre  
40 cl de lait  
6 grandes feuilles de gélatines (12 g)  
200 g de chocolat noir  
30 cl de crème liquide très froide  
5 cl de sirop de sucre de canne  
2 fruits de la passion  
20 biscuits à la cuillère  
1 cuillère à soupe de sucre glace  
2 physalis

### Préparation

La veille ou 2 jours avant, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites bouillir le lait dans une grande casserole et versez-le en filet sur le mélange. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux 10 min environ en remuant souvent, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir, essorez-la entre vos mains, puis jetez-la dans la crème chaude, hors du feu. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux (sauf quelques brisures pour le décor), remuez doucement avec un fouet et laissez refroidir.

Battez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat refroidie. Ouvrez les fruits de la passion en deux, et pressez-les à la main au-dessus d'une passoire pour recueillir le jus. Mélangez avec le sirop de sucre de canne.

Tapissez de papier sulfurisé le fond et les bords d'un moule à charlotte. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop parfumé et disposez-les debout contre les bords du moule. Versez ensuite la crème au chocolat, tassez un peu. Faites prendre au frais 12 h.

Le lendemain, démoulez la charlotte sur le plat de service, saupoudrez-la d'un nuage de sucre glace, décorez-la de brisures de chocolat et de physalis. Servez frais.

### Le bon accord vin

Un rivesaltes ambré

Notes personnelles